MC28H5185**

Microwave Oven

Owner's instructions & Cooking guide

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First 100 % Recycled Paper

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

SAMSUNG

contents

safety information

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING — Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION — Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Do NOT touch.
Do NOT disassemble.	Follow directions explicitly.
Unplug the power plug from the wall socket.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Call the service center for help.	Note
Important	

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)

⃠	**WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
⃠	**WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
☛	This appliance is intended to be used in household only.
★	**WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
★	**WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
★	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
★	When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

★	The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
	If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
★	**WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
★	**WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
★	The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

	Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
	The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
★	This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
★	Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
	If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
	WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

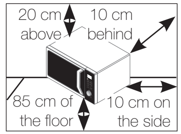
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.

2. Remove all packing materials inside the oven.

3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)

4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
  For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings
  (Turntable type model only)

- **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

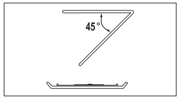
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it. (Swing heater model only)



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
Please contact nearest authorised Samsung customer care centre to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

	WARNING				
	Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
	For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
	Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
	This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓

	Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✔	✔	✔	✔
	Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✔	✔	✔	✔
	In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✔	✔	✔	✔
	Do not touch the power plug with wet hands.	✔	✔	✔	✔
	Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✔	✔	✔	✔
	Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✔	✔	✔	✔
	Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✔	✔	✔	✔
	Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✔	✔		
	Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✔	✔	✔	✔
	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✔	✔		✔
	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✔	✔	✔	
	Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✔	✔	✔	
	Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✔	✔	✔	✔
	Do not pour or directly spray water onto the oven.	✔	✔		
	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✔	✔	✔	
	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✔	✔		
	Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✔		✔	✔
	Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✔	✔	✔	✔
	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✔	✔	✔	✔
	Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.				✔

Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.	✔			✔

CAUTION				
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✔		✔	✔
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✔		✔	✔
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✔		✔	✔
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✔	✔		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✔	✔
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✔		✔	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✔	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✔	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✔	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✔			✔
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✔		✔	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✔	✔	✔	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY. (MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

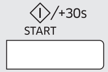
CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in countries with separate collection systems)

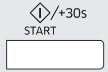
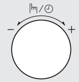
This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

quick look-up guide

I want to cook some food.

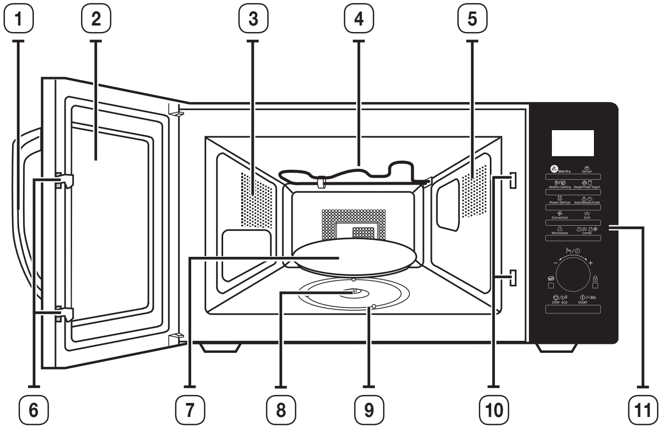
	**1.** Place the food in the oven. Press the **START/+30s** button. **Result:** When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

If you want to add an extra 30 seconds.

	Press **START/+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.
	By turning the **Multi Function Selector Dial**, You can set the time as you want.

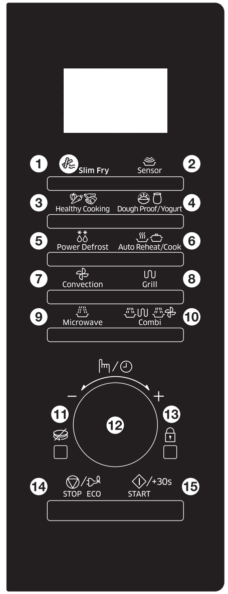
oven features

OVEN



1. DOOR HANDLE
2. DOOR
3. VENTILATION HOLES
4. HEATING ELEMENT
5. LIGHT
6. DOOR LATCHES
7. TURNTABLE
8. COUPLER
9. ROLLER RING
10. SAFETY INTERLOCK HOLES
11. CONTROL PANEL

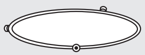
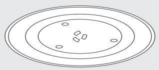
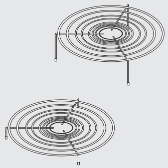
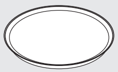
CONTROL PANEL



1. SLIM FRY BUTTON
2. SENSOR BUTTON
3. HEALTHY COOKING BUTTON
4. DOUGH PROOF/YOGURT BUTTON
5. POWER DEFROST BUTTON
6. AUTO REHEAT/COOK BUTTON
7. CONVECTION BUTTON
8. GRILL BUTTON
9. MICROWAVE BUTTON
10. COMBI BUTTON
11. TURNTABLE ON/OFF BUTTON
12. MULTI FUNCTION SELECTOR DIAL
13. CHILD LOCK BUTTON
14. STOP/ECO BUTTON
15. START/+30s BUTTON

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

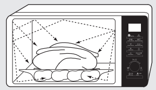
	**1. Roller ring**, to be placed in the centre of the oven. **Purpose:** The roller ring supports the turntable.
	**2. Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler. **Purpose:** The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.
	**3. High rack, Low rack,** to be placed on the turntable. **Purpose:** The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.**
	**4. Crusty plate,** see page 25. **Purpose:** The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp.

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.

	**1.** The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
	2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
	3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food: • Quantity and density • Water content • Initial temperature (refrigerated or not)

☛ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled "Troubleshooting" on the page 38-39.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door.
Place a glass of water on the turntable. Close the door.

/+30s START	Press the **START/+30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **START/+30s** button the appropriate number of times. **Result:** The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.

SETTING THE TIME

When power is supplied, "88:88" and then "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

	1. Press the **Multi Function Selector Dial**.
	2. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set time display type. (12H or 24H)
	3. Press the **Multi Function Selector Dial** to complete the setup.
	4. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the hour.
	5. Press the **Multi Function Selector Dial**.
	6. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the minute.
	7. When the right time is displayed, press the **Multi Function Selector Dial** to start the clock. **Result:** The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

COOKING/REHEATING

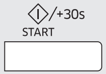
The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

Microwave	**1.** Press the **Microwave** button. **Result:** The following indications are displayed: (microwave mode)
	2. Turn the **Multi Function Selector Dial** until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level. • If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**. **Result:** The cooking time is displayed.

MC28H5185CK_SW_DE68-04245W-00_EN.indd 14 2014-09-24 5:40:26

	**4.** Press the **START/+30s** button. **Result:** The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished. • The oven beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity.
You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

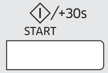
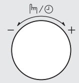
The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level Lower power level	Decreased Increased

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time

	To increase the cooking time of your food during cooking, press the **START/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add. • Example: To add three minutes, press the **START/+30s** button six times.
	Just turning **Multi Function Selector Dial** to adjust cooking time. • To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Temporarily : Open the door or press the **STOP/ECO** button once. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **START/+30s** button.
Completely	Completely : Press the **STOP/ECO** button once. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **STOP/ECO** button again.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode.

STOP ECO	• Press the **STOP/ECO** button. **Result:** Display off. • To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

USING THE SLIM FRY COOK FEATURES

The 12 **Slim Fry** cook features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the slim fry cook category by press the **Slim Fry** button.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly. ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

Slim Fry	**1.** Press the **Slim Fry** button.
	2. Select the category of food by turning the **Multi Function Selector Dial** and press the **Multi Function Selector Dial**. 1) Potatoes/Vegetables 2) Seafood 3) Chicken
	3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
	4. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
+30s START	**5.** Press the **START/+30s** button.

The following table presents the 12 **Slim Fry** auto programmes for frying. It contains its quantities and appropriate instructions.
You will use less oil compared to frying with oil fryer, while you will get tasty results.
Programmes are running with a combination of convection, top heater and microwave energy.

1. Potatoes/Vegetables

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 **Frozen Oven Chips**	300-350 g 450-500 g	Distribute frozen oven chips evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.
1-2 **Frozen Potato Croquettes**	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen potato croquettes evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
1-3 **Homemade French Fries**	300-350 g 450-500 g	Use hard to medium type of potatoes and wash them. Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 10 x 10 mm. Soak in cold water (for 30 min.). Dry them with a towel, weigh them and brush with 5 g olive oil. Distribute homemade fries evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.
1-4 **Potato Wedges**	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Put them with the cut side on the crusty plate. Set plate on high rack. Stand for 1-3 minutes.
1-5 **Frozen Onion Ring**	100-150 g 200-250 g	Put frozen breaded onion rings or frozen breaded squid rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
1-6 **Sliced Courgettes**	100-150 g 200-250 g	Rinse and slice courgettes. Brush with 5 g olive oil and add spices. Put slices evenly on the crusty plate and set plate on high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.

2. Seafood

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 **Frozen Prawns**	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen breaded prawns evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
2-2 **Fish Cutlets**	200-250 g 300-350 g	Distribute breaded fish cutlets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
2-3 **Fried Squid**	100-150 g 200-250 g	Distribute breaded squid rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.

3. Chicken

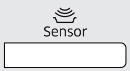
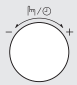
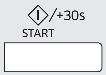
Code/Food	Serving Size	Instructions
3-1 **Frozen Chicken Nuggets**	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen chicken nuggets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.
3-2 **Chicken Drumsticks**	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Weigh drumsticks and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1-3 minutes.
3-3 **Chicken Wings**	200-250 g 300-350 g	Weigh chicken wings and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1-2 minutes.

USING THE SENSOR COOK FEATURES

The 8 **Sensor Cook** features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the Sensor Cook category by turning the **Multi Function Selector Dial**.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

Use only dishes that are microwave-safe.

	**1.** Press the **Sensor** button.
	**2.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
	**3.** Press the **START/+30s** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

If the inside temperature is over the 60 °C, cooling fan will operate for 3 minutes. You can't use **Sensor** button temporarily until oven get cool to a desired temperature for sensor safe mode.

The following table presents 8 **Sensor Cook** programmes. It contains its recommended weight range per item after cooking and appropriate instructions. In the beginning of the programme the display shows the sensor period. After this period the cooking time and power level is calculated automatically and the remaining cooking time will be displayed. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.

Use oven gloves while taking out!

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Drinks	150-250 g	Pour the liquid (room-temperature) into ceramic cup or mug. Reheat uncovered. Place in the centre of turntable. Leave them to stand in the oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cup out (see safety instructions for liquids). Stand for 1-2 minutes.
2 Broccoli Florets	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.
3 Sliced Carrots	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for sliced carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage. Stand for 1-2 minutes.
4 Cauliflower Florets	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as cauliflower florets and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.

Code/Food	Serving Size	Instructions
5 Jacket Potatoes	200-800 g	Rinse and clean potatoes, each 200 g. Brush with olive oil and pierce skin with a knife. Put in a circle on the turntable. Stand for 2-3 minutes.
6 Boiling Pasta	100-300 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.
7 Mini Ravioli	200-400 g	Put mini ravioli in a deep ceramic plate. Put plate in the centre of turntable. Cover with plastic lid. Stand for 2-3 minutes.
8 Chicken Pieces	200-500 g	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put skin-side down on the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. Stand for 2-3 minutes.

Auto sensor cooking instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated.
  The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.

Utensils & Cover for sensor cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

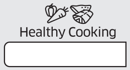
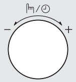
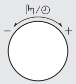
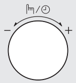
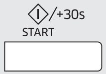
- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It is not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth. This oven is designed for household use only.

USING THE HEALTHY COOKING FEATURES

The 15 **Healthy Cooking** features provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

☛ Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

	**1.** Press the **Healthy Cooking** button.
	**2.** Select the category of food by turning the **Multi Function Selector Dial** and press the **Multi Function Selector Dial**. 1) Grain/Pasta 2) Vegetables 3) Poultry/Fish
	**3.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
	**4.** Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
	**5.** Press the **START/+30s** button. **Result:** The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 15 **Healthy Cooking** programmes. This is composed of Grain/Pasta(1), Vegetables(2) and Poultry/Fish(3).

☛ Use oven gloves when taking out food.

1. Grain/Pasta

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 **Brown Rice**	150-200 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
1-2 **Quinoa**	150-200 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
1-3 **Macaroni**	100-150 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.

2. Vegetables

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Green Beans	200-250 g 300-350 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 200-250 g and add 45 ml (3 tbsp) for 300-350 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-2 Spinach	100-150 g 200-250 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-3 Peeled Potatoes	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Wash and peel potatoes, cut into halves and put into a glass bowl with lid. Add 15-30 ml of water (1-2 tbsp). Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. Stand for 3-5 minutes.
2-4 Potatoes Gratin	400-450 g 800-850 g	Put the fresh potato gratin into a glass pyrex dish. Put the dish on the low rack. Stand for 2-3 minutes.
2-5 Grilled Eggplants	100-150 g 200-250 g	Rinse and slice eggplants. Brush with oil and spices. Put slices evenly on the high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue (The oven keeps operating if you do not turnover). Stand for 1-2 minutes.
2-6 Grilled Tomatoes	400-450 g 600-650 g	Rinse and clean tomatoes. Cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on the high rack. Stand for 1-2 minutes.

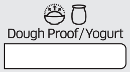
3. Poultry/Fish

Code/Food	Serving Size	Instructions
3-1 Chicken Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse chicken breast and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-2 Turkey Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse turkey breast and put on deep glass ovenware dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-3 Grilled Chicken Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse chicken breast, marinate and put them on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-4 Grilled Fish Fillets	200-300 g 400-500 g	Put fish fillets evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 1-2 minutes.
3-5 Grilled Salmon Steaks	200-250 g 300-350 g	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-6 Roast Fish	200-300 g 400-500 g	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.

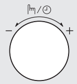
USING THE DOUGH PROOF/YOGURT FEATURES

The 5 **Dough Proof/Yogurt** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the dough proof/yogurt category by turning the **Multi Function Selector Dial** after press the **Dough Proof/Yogurt** button.

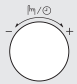
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



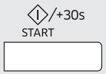
1. Press the **Dough Proof/Yogurt** button.



2. Select the Dough Proof or Yogurt and press the **Multi Function Selector Dial**.
   1) Dough proof
   2) Yogurt



3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. You have to choose the number that you want to use for cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**.
   Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.



4. Press the **START/+30s** button.

Turntable is not operating during yogurt cooking.

The following table presents how to use the auto programmes for rising yeast dough or homemade yogurt.

1. Dough Proof

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 **Pizza Dough**	300-500 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-2 **Cake Dough**	500-800 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-3 **Bread Dough**	600-900 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.

2. Homemade Yogurt

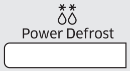
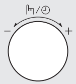
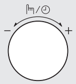
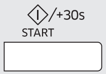
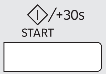
Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 **Small Cups**	500 g	Distribute 150 g natural yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100 ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3,5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.
2-2 **Large Bowl**	500 g	Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3,5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.

USING THE POWER DEFROST FEATURES

The **Power Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, bread/cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

	**1.** Press the **Power Defrost** button.
	**2.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
	**3.** Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
	**4.** Press the **START/+30s** button. **Result:** • Defrosting begins. • The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.
	**5.** Press the **START/+30s** button again to finish defrosting. **Result:** When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting.
Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread, cake and fruit on kitchen paper.

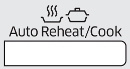
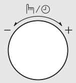
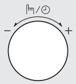
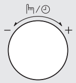
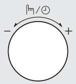
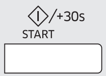
Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-90 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-90 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-80 minutes.
4 Bread/Cake	125-1000 g	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-60 minutes.
5 Fruit	100-600 g	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits. Stand for 5-20 minutes.

USING THE AUTO REHEAT/COOK FEATURES

The 5 **Auto Reheat/Cook** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

☛ Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

	**1.** Press the **Auto Reheat/Cook** button.
	**2.** Turn the **Multi Function Selector Dial** to select Cook category. (Auto Reheat or Auto Cook)
	**3.** Select the Auto Reheat or Auto Cook by pressing the **Multi Function Selector Dial.**
	**4.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
	**5.** Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
	**6.** Press the **START/+30s** button. **Result:** The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents quantities and appropriate instructions for auto reheat and cook.

☛ Use oven gloves when taking out food.

1. Auto Reheat

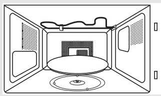
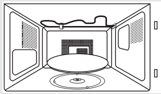
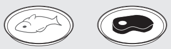
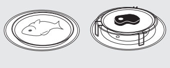
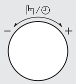
Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 **Ready Meal (Chilled)**	300-350 g 400-450 g	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
1-2 **Frozen Pizza**	300-350 g 400-450 g	Put frozen pizza on the low rack.
1-3 **Frozen Lasagne**	400-450 g 600-650 g	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on low rack. Stand for 3-4 minutes.

2. Auto Cook

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 **Roast Chicken**	1100-1150 g 1200-1250 g	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. Stand for 5 minutes.
2-2 **Muffins**	250-300 g	Pour dough into 6-8 paper or silicone cups for muffins (each 45 g) and set on low rack. Start programme (oven is preheating). After beep sounds insert rack with food.

USING THE CRUSTY PLATE

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page). The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

	**1.** Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [450 W + Grill] by following the times and instructions in the chart.
	**2.** Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
	**3.** Place the food on the crusty plate.
	**4.** Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.
	**5.** Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)

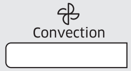
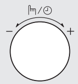
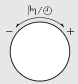
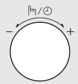
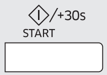
- Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
- Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
- Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant.
- Never place the crusty plate in the oven without turntable.
- Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
- Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.
- Please note that the crust plate is not dish washer-safe.

CONVECTION

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 200 °C. The maximum cooking time is 60 minutes.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

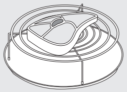
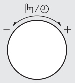
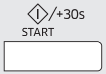
Check that the heating element is in the horizontal position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

	**1.** Press the **Convection** button. **Result:** The following indications are displayed: (convection mode) 180 °C (temperature)
	**2.** Set the temperature by turning the **Multi Function Selector Dial**. (Temperature : 40~200 °C, 10 °C interval) • If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	**3.** Press the **Multi Function Selector Dial**.
	**4.** Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**. (If you want to preheat the oven, select " : 0")
	**5.** Press the **START/+30s** button. **Result:** Cooking starts: • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

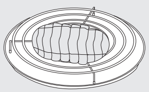
GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

	**1.** Open the door and place the food on the rack.
	**2.** Press the **Grill** button. **Result:** The following indications are displayed: (grill mode) • You cannot set the temperature of the grill.
	**3.** Set the grilling time by turning the **Multi Function Selector Dial**. • The maximum grilling time is 60 minutes.
	**4.** Press the **START/+30s** button. **Result:** Grilling starts. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

CHOOSING THE ACCESSORIES

	Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven. Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don’t use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

☛ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 28-29.

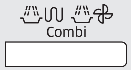
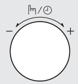
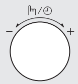
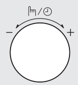
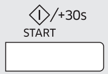
COMBINING MICROWAVES AND GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

☛ ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

	**1.** Press the **Combi** button. **Result:** The following indications are displayed: Cb - 1 (Microwave + Grill)
	**2.** Make the display indicating Cb-1, and then press the **Multi Function Selector Dial**. **Result:** The following indications are displayed: (microwave & grill combi mode) 450 W (output power)
	**3.** Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial** until the corresponding output power is displayed (450, 300 W). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level. • You cannot set the temperature of the grill. • If don’t set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	**4.** Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**. • The maximum cooking time is 60 minutes.
	**5.** Press the **START/+30s** button. **Result:** • Combination cooking starts. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

COMBINING MICROWAVES AND CONVECTION

Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available.
Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

☛ ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.

Combi	**1.** Press the **Combi** button. **Result:** The following indications are displayed: Cb - 1 (Microwave + Grill)
	2. Make the display indicating Cb-2 (Microwave + Convection) by turning the **Multi Function Selector Dial**, and then press the **Multi Function Selector Dial**.
	3. Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial** until the corresponding output power is displayed (450, 300, 180, 100 W). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level. • If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. (Default : 180 °C)
	4. Select the appropriate temperature by turning the **Multi Function Selector Dial** (Temperature : 200~40 °C). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level. • If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. **Result:** The following indications are displayed: (microwave & convection combi mode) 450 W (output power) 180 °C (temperature)
	5. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**. • The maximum cooking time is 60 minutes.
START	**6.** Press the **START/+30s** button. **Result:** • Combination cooking starts. • The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over. • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

STOP ECO START	**1.** Press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button at the same time. **Result:** The oven does not beep to indicate the end of a function.
STOP ECO START	**2.** To switch the beeper back on, press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button again at the same time. **Result:** The oven operates normally.

USING THE CHILD LOCK FEATURES

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

	1. Press the **Child Lock** button for 3 second. **Result:** • The oven is locked (no functions can be selected). • The display shows "L".
	2. To unlock the oven, press the **Child Lock** button for 3 second. **Result:** The oven can be used normally.

USING THE TURNTABLE ON/OFF FEATURES

The **Turntable On/Off** button enables you to use large dishes which fill the whole oven by stopping the turntable from rotating (only manual cooking mode).

The results will be less satisfactory in this case as the cooking is less even. We recommend that you turn the dish by hand halfway through the cooking process.

WARNING Never operate the turntable without food in the oven.
Reason: This may cause fire or damage to the unit.

	1. Press the **Turntable On/Off** button. **Result:** The turntable will not rotate.
	2. To switch the turntable rotating back on, press the **Turntable On/Off** button again. **Result:** The turntable will rotate.

This **Turntable On/Off** button is available only during cooking.

cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended** ✓✗ **: Use caution** ✗ **: Unsafe**

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	5-6
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Peas	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Green Beans	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn)	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Portion	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Brussels Sprouts	250 g	900 W	6-6½
	Instructions Add 60-75 ml (5-6 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		
Carrots	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Serve after 3 minutes standing.		
Cauliflower	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Courgettes	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Serve after 3 minutes standing.		
Egg plants	250 g	900 W	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Serve after 3 minutes standing.		

Food	Portion	Power	Time (min.)
Leeks	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut leeks into thick slices. Serve after 3 minutes standing.		
Mushrooms	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Onions	250 g	900 W	5-5½
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		
Pepper	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Serve after 3 minutes standing.		
Turnip Cabbage	250 g	900 W	5½-6
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Serve after 3 minutes standing.		

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Rice (Rice + Wild rice)	250 g	900 W	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	900 W	17-18
	Instructions Add 400 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Instructions Add 1000 ml hot water. Serve after 5 minutes standing.		

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance.
In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:
Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

BABY MILK:
Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby’s bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Instructions Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Serve after 1-2 minutes standing.		
Soup (Chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Instructions Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Serve after 2-3 minutes standing.		

Food	Portion	Power	Time (min.)
Stew (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 2-3 minutes standing.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	3½-4½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4-5
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 3 minutes standing.		
Plated Meal (Chilled)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Serve after 3 minutes standing.		
Cheese Fondue Ready-To-Serve (Chilled)	400 g	600 W	6-7
	Instructions Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Serve after 1-2 minutes standing.		

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Food	Portion	Power	Time (min.)
Meat			
Minced Meat	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Pork Steaks	250 g	180 W	7-8
	Instructions Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-30 minutes standing.		

Food	Portion	Power	Time (min.)
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	180 W	14-15
Whole Chicken	1200 g	180 W	32-34
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-60 minutes standing.		
Fish			
Fish Fillets	200 g	180 W	6-7
Whole Fish	400 g	180 W	11-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 10-25 minutes standing.		
Fruits			
Berries	300 g	180 W	6-7
	Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Serve after 5-10 minutes standing.		
Bread			
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	180 W	1-1½ 2½-3
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Serve after 5-20 minutes standing.		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.
Two combination modes are available with this model: 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill:
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for Fresh Food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.
Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	3-4	2-3
	Instructions Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	500 g	450 W + Grill	7-8	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Gratin Potatoes/ Vegetables (Chilled)	450 g	450 W + Grill	9-11	-
	Instructions Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			

(continued)

Fresh food	Portion	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Baked Apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Instructions Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Roast Chicken	1200 g	450 W + Grill	18-19	17
	Instructions Brush the chicken oil and spices. Put the chicken on the low rack. After grilling stand for 5 minutes.			
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Instructions Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating. This mode is supported by the top heating element.

Cookware for convection cooking:
All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:
All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVE + CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.
Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:
Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under Microwave + Grill.

Food suitable for Microwave + Convection cooking:
All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

Convection Guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature. Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking. Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
PIZZA Frozen Pizza (Ready baked)	300 g	1 step 300 W + 200 °C 2 step Grill	11-12	2-3
	Instructions Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.			
PASTA Frozen Lasagne	400 g	1 step 450 W + 200 °C 2 step Convt. 200 °C	15-16	5-6
	Instructions Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			
MEAT Roast Beef/ Roast Lamb (Medium)	1200-1300 g	450 W + 180 °C	20-23	10-13
	Instructions Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.			
Roast Chicken	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
	Instructions Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.			

Fresh food	Portion	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
BREAD Fresh Bread Rolls	6 pcs (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Instructions Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand for 2-3 minutes.			
Garlic Bread (Chilled, Prebaked)	200 g (1 pc)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Instructions Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.			
CAKE Marble Cake (Fresh Dough)	500 g	Only 180 °C	38-43	-
	Instructions Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.			
Small Cakes (Fresh Dough)	10 x 28 g	Only 160 °C	26-28	-
	Instructions Fill the fresh dough evenly in paper cups and set on baking tray on the low rack. After baking stand for 5 minutes.			
Cookies (Fresh Dough)	200-250 g	Only 200 °C	15-20	-
	Instructions Put the chilled croissants on baking paper on the low rack.			
Frozen Cake	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Instructions Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.			

TIPS AND TRICKS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid.
Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids.
Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

troubleshooting and error code

TROUBLESHOOTING

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the START/+30s button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **START/+30s** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care centre to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
  To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR CODE

"SE" message indicates.

- Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the microwave oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

"E-12" message indicates.

- The "E-12" message is Gas Sensor Short. This error may occur because of the high humidity in the cavity when you operate the microwave oven once again shortly after the previous operation of microwave oven for some food is finished. In this case, because there is a possibility that the Gas Sensor is not out of order turn off the microwave oven and try setting again. If this error occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

"E-24" message indicates.

- Before the microwave can overheat, the "E-24" message appears on the display. If the "E-24" message appears, press the Stop/Eco key to utilize the initialization mode. After the oven cools, try operating the oven. If the "E-24" message appears again, contact your local Samsung Customer Care Centre.

For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times.
Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MC28H5185**
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element) Convection (heating element)	 2100 W 1400 W 1500 W Max. 2100 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 517 x 310 x 475.6 mm 358 x 235.5 x 327 mm
Volume	28 liter
Weight Net	 17.8 kg approx.

QUESTIONS OR COMMENTS

<table>
<tr><th>COUNTRY</th><th>CALL</th><th>OR VISIT US ONLINE AT</th></tr>
<tr><td>AUSTRIA</td><td>0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)</td><td>www.samsung.com/at/support</td></tr>
<tr><td>BELGIUM</td><td>02-201-24-18</td><td>www.samsung.com/be/support (Dutch)
www.samsung.com/be_fr/support (French)</td></tr>
<tr><td>DENMARK</td><td>70 70 19 70</td><td>www.samsung.com/dk/support</td></tr>
<tr><td>FINLAND</td><td>030-6227 515</td><td>www.samsung.com/fi/support</td></tr>
<tr><td>FRANCE</td><td>01 48 63 00 00</td><td>www.samsung.com/fr/support</td></tr>
<tr><td>GERMANY</td><td>0180 6 SAMSUNG bzw.
0180 6 7267864*
(*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)</td><td>www.samsung.com/de/support</td></tr>
<tr><td>ITALIA</td><td>800-SAMSUNG (800.7267864)</td><td>www.samsung.com/it/support</td></tr>
<tr><td>CYPRUS</td><td>8009 4000 only from landline, toll free</td><td rowspan="2">www.samsung.com/gr/support</td></tr>
<tr><td>GREECE</td><td>80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line
(+30) 210 6897691 from mobile and land line</td></tr>
<tr><td>LUXEMBURG</td><td>261 03 710</td><td>www.samsung.com/support</td></tr>
<tr><td>NETHERLANDS</td><td>0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)</td><td>www.samsung.com/nl/support</td></tr>
<tr><td>NORWAY</td><td>815 56480</td><td>www.samsung.com/no/support</td></tr>
<tr><td>PORTUGAL</td><td>808 20 7267</td><td>www.samsung.com/pt/support</td></tr>
<tr><td>SPAIN</td><td>0034902172678</td><td>www.samsung.com/es/support</td></tr>
<tr><td>SWEDEN</td><td>0771 726 7864 (SAMSUNG)</td><td>www.samsung.com/se/support</td></tr>
<tr><td>SWITZERLAND</td><td>0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)</td><td>www.samsung.com/ch/support (German)
www.samsung.com/ch_fr/support (French)</td></tr>
<tr><td>UK</td><td>0330 SAMSUNG (7267864)</td><td>www.samsung.com/uk/support</td></tr>
<tr><td>EIRE</td><td>0818 717100</td><td>www.samsung.com/ie/support</td></tr>
</table>

DE68-04245W-00

MC28H5185**

Mikrowellengerät

Bedienungsanleitung mit Zubereitungshinweisen

Bitte beachten Sie, dass die Garantie von Samsung keine Inanspruchnahme des Kundendienstes für Erläuterungen zum Gerätebetrieb, die Behebung einer unsachgemäßen Installation oder die Durchführung normaler Reinigung oder Wartung des Geräts abdeckt.

Planet First 100 % Recycled Paper

Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben.

SAMSUNG

inhalt

sicherheitsinformationen

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Sie haben ein Mikrowellengerät von SAMSUNG erworben.
Die Bedienungsanleitung enthält nützliche Informationen zur Verwendung des Mikrowellengeräts:

- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr
- Nützliche Zubereitungshinweise
- Weitere Informationen

ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN

WARNUNG – Gefährliche bzw. unsichere Verhaltensweisen, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod führen können**.

VORSICHT – Gefährliche bzw. unsichere Verhaltensweisen, die zu **leichten Verletzungen und/oder Sachschäden** führen können.

Warnung; Brandgefahr	Warnung; Heiße Oberfläche
Warnung; Strom	Warnung; Explosives Material
NICHT ausführen.	NICHT berühren.
NICHT demontieren.	Befolgen Sie die Anweisungen genau.
Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.	Um einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.
Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.	Hinweis
Wichtig	

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.

Stellen Sie sicher, dass diese Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden.

Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts sicher, dass die folgenden Anweisungen beachtet werden.

⚠ WARNUNG (nur Mikrowellenfunktion)

WARNUNG: Wenn die Gerätetür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf das Gerät bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.

WARNUNG: Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.

Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt.

WARNUNG: Kinder dürfen das Gerät nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie das Gerät ohne Gefahr bedienen können.

WARNUNG: Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.

Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.

★	Das Mikrowellengerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Aufheizen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, Entzündung und Brandgefahr führen.
	Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Gerätetür geschlossen, und schalten Sie das Gerät aus bzw. unterbrechen Sie die Stromversorgung.
★	**WARNUNG:** Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden.
★	**WARNUNG:** Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
	Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist.
★	Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Essensrückstände sollten entfernt werden.

	Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.
	Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt und nicht für die Nutzung in Außenbereichen geeignet.
★	Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
★	Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
	Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.
	WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

⃠	Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden.
★	Dieses Gerät muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind.
★	Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, sollten Sie 10 Minuten lang etwas Wasser darin erhitzen.
★	Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.
★	Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.
⃠	Das Gerät ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schranks aufgestellt werden.

⚠ WARNUNG (nur Mikrowellenfunktion)-Optional

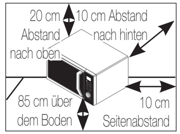
☛	**WARNUNG:** Wenn das Gerät im Kombimodus verwendet wird, entstehen hohe Temperaturen. Kinder dürfen das Gerät daher nur unter Aufsicht Erwachsener bedienen.
★	Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.
⃠	**WARNUNG:** Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.
⃠	Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.
⃠	**WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.
★	**WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.
✋	Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.
✋	Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.
☛	Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

	Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder warten.
	Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.
	Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B.
Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie entsteht und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird.
Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohnbereichen und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.

AUFSTELLEN DES MIKROWELLENGERÄTS

Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und waagerechten Fläche in einer Höhe von 85 cm auf. Diese Fläche muss ausreichend fest sein, um das Gewicht des Geräts sicher tragen zu können.



1. Achten Sie beim Aufstellen des Geräts auf ausreichende Belüftung. Hinter dem Gerät und an den Seiten sollten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts mindestens 20 cm Abstand eingehalten werden.
2. Entnehmen Sie das Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Geräts.
3. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann.
   (Nur Modelle mit Drehteller)
4. Das Mikrowellengerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.
Stecken Sie den Netzstecker zu Ihrer eigenen

Sicherheit nur in eine ordnungsgemäße und geerdete Wechselstromsteckdose.

☛ Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in einer heißen oder feuchten Umgebung auf, z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers. Die Parameter der Stromversorgung müssen eingehalten werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses denselben Anforderungen entsprechen wie das mit dem Mikrowellengerät gelieferte Netzkabel. Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Mikrowellengeräts vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Lappen.

REINIGEN DES MIKROWELLENGERÄTS

Die folgenden Teile des Mikrowellengeräts sollten regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Fettspritzer und Nahrungsmittelreste ansammeln:

- Innere und äußere Oberflächen
- Gerätetür und Türdichtungen
- Drehteller und Drehringe
  (Nur Modelle mit Drehteller)

☛ Achten Sie darauf, dass die Türdichtungen **IMMER** sauber sind und die Gerätetür ordnungsgemäß schließt.

☛ Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.

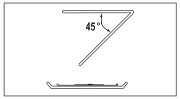
1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Wischen Sie feucht nach und dann trocken.
2. Entfernen Sie Spritzer und Flecken an den Innenflächen des Geräts mit einem Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie feucht nach und dann trocken.
3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Lebensmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse verdünnten Zitronensaft in das Gerät, und erhitzen Sie den Saft zehn Minuten bei maximaler Leistung.
4. Reinigen Sie den Drehteller bei Bedarf in der Spülmaschine.

Spritzen Sie **NIEMALS** Wasser in die Belüftungsschlitze. Verwenden Sie **NIEMALS** Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel. Seien Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders vorsichtig, damit:

- sich keine Schmutzpartikel ansammeln
- und das ordnungsgemäße Schließen der Gerätetür verhindern

Reinigen Sie den Garraum des Mikrowellengeräts nach jeder Nutzung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie ihn jedoch vor der Reinigung abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.

Wenn Sie den oberen Teil des Garraums reinigen, empfiehlt es sich, das Heizelement um 45° nach unten zu drehen, so dass es ebenfalls gereinigt werden kann (nur Modelle mit klappbarem Heizelement).



LAGERUNG UND REPARATUR DES MIKROWELLENGERÄTS

Bei der Lagerung und Wartung Ihres Mikrowellengeräts sollten einige einfache Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden.
Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn:

- die Scharniere beschädigt sind,
- die Türdichtungen gealtert und brüchig sind,
- das Gehäuse verformt oder verbogen ist.

Reparaturen dürfen nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

Entfernen Sie **NIEMALS** das Gehäuse des Geräts. Wenn das Gerät Mängel aufweist und gewartet werden muss oder Sie bezüglich des Betriebs unsicher sind:

- ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und
- kontaktieren Sie das nächstgelegene Kundendienstzentrum.

Wenn Sie das Gerät zeitweilig nicht verwenden möchten, lagern Sie es an einem trockenen, staubfreien Ort.
Grund: Staub und Feuchtigkeit können sich negativ auf die Verschleißteile des Geräts auswirken.

Dieses Mikrowellengerät ist nicht für den Einsatz zu gewerblichen Zwecken geeignet.

Aus Sicherheitsgründen darf die Glühlampe nicht selbst ausgetauscht werden.
Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühlampe von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

	WARNUNG				
	Das Gerät darf nur von qualifiziertem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden.	✓	✓	✓	✓
	Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel nicht in luftdicht verschlossenen Behältern.	✓	✓	✓	✓
	Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.	✓	✓	✓	✓
	Stellen Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort oder an einem Platz auf, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.	✓	✓	✓	✓

Dieses Gerät muss entsprechend den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.	✔	✔	✔	✔
Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch regelmäßig alle Fremdkörper wie Staub oder Wasser vom Netzstecker und von den Kontakten.	✔	✔	✔	✔
Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht, und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.	✔	✔	✔	✔
Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren.	✔	✔	✔	✔
Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.	✔	✔	✔	✔
Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.	✔	✔	✔	✔
Führen Sie keine Finger oder Fremdstoffe in das Gerät ein. Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.	✔	✔	✔	✔
Üben Sie keinen übermäßigen Druck und keine Gewalt auf das Gerät aus.	✔	✔	✔	✔
Stellen Sie das Gerät nicht über ein zerbrechliches Objekt wie z. B. ein Waschbecken oder Glasgegenstände.	✔	✔		
Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.	✔	✔	✔	✔
Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.	✔	✔		✔
Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Verlängerungskabel oder Stromtrafos.	✔	✔	✔	
Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, zwischen Objekten oder hinter dem Gerät.	✔	✔	✔	
Verwenden Sie keine beschädigten Netzstecker bzw. Netzkabel und keine losen Steckdosen. Wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.	✔	✔	✔	✔
Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.	✔	✔		

Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät noch auf die Gerätetür.	✔	✔	✔	
Sprühen Sie kein flüchtiges Material wie z. B. Insektizide auf die Oberfläche des Geräts.	✔	✔		
Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen könnte.	✔		✔	✔
Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.	✔	✔	✔	✔
WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellengeräts IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE HILFE-Anweisungen: • Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser. • Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband. • Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.	✔	✔	✔	✔
Geben Sie heiße Zubehörteile nicht unmittelbar nach der Verwendung in Wasser, da sie andernfalls aufgrund von Rissen beschädigt werden könnten.				✔
Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des heißen Öls nicht ausreichend kontrolliert werden kann. Dadurch kann es zu einem plötzlichen Überkochen von heißen Flüssigkeiten kommen.	✔			✔

	VORSICHT				
	Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist. Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand, Spieße, Gabeln usw. Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststofftüten. Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch das Gerät unter Umständen beschädigt wird.	✔		✔	✔
	Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.	✔		✔	✔
	Geben Sie bei kleineren Mengen von Nahrungsmitteln geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Nahrungsmittel zu verhindern.	✔		✔	✔
	Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen, und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden.	✔	✔		
	Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser und Behälter sowie keine Nüsse mit Schale, Tomaten usw.			✔	✔
	Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Gerät entweicht. Zudem kann sich das Gerät aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist.	✔		✔	
	Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Gerät nehmen.			✔	
	Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.			✔	
	Stehen Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.			✔	
	Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Mikrowellengerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen für 30 Minuten automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Mikrowellengerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.	✔			✔
	Halten Sie beim Aufstellen des Geräts die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Abstände ein (siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts“).	✔		✔	
	Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.	✔	✔	✔	

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG. (NUR MIKROWELLENFUNKTION)

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

(a) Es darf unter keinen Umständen versucht werden, das Gerät bei geöffneter Gerätetür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.

(b) Sorgen Sie dafür, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die Dichtungsflächen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Geräts zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Lappen abwischen.

(c) Bei Beschädigung des Geräts darf dieses bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellengeräte nicht in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
   (1) Gerätetür (verbogen)
   (2) Türscharniere (beschädigt oder locker)
   (3) Türverriegelungen und Dichtungsflächen

(d) Die Reparatur des Geräts darf nur vom qualifizierten Fachpersonal des Kundendienstes für Mikrowellengeräte ausgeführt werden.

Samsung erhebt Gebühren für den Austausch eines Zubehörteils oder das Beheben kosmetischer Fehler, wenn der Schaden am Gerät und/oder am Zubehörteil oder dessen Verlust auf ein Verschulden des Kunden zurückzuführen ist. Zu den von dieser Bestimmung betroffenen Teilen gehören:

(a) Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidung oder Gehäuse, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind.

(b) Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste.

- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen, warten und einsetzen.
- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von denen in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
- Dieses Gerät wurde zum Erhitzen von Nahrungsmitteln entwickelt. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen, die zu Verbrennungen und Bränden führen könnten. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht möglicherweise Gefahren.

KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

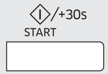
Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

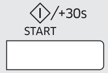
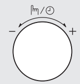
Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

kurzreferenz

Erhitzen von Nahrungsmitteln

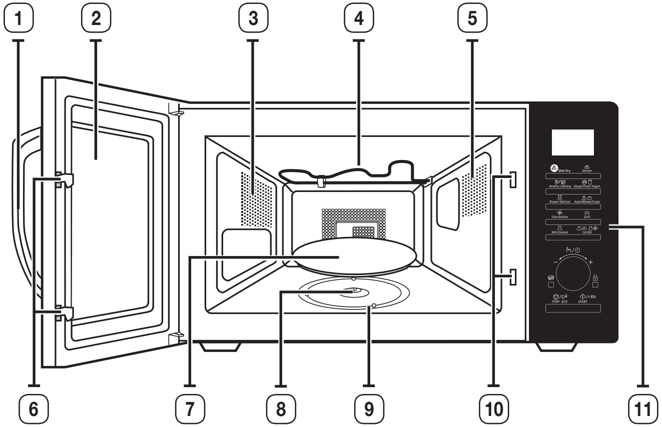
	**1.** Geben Sie die Nahrungsmittel in das Gerät. Drücken Sie die Taste **START/+30s**. **Ergebnis:** Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Anzeige „End (Ende)". Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

Verlängern der Garzeit um weitere 30 Sekunden

	Drücken Sie für jeweils 30 Sekunden weiterer Garzeit ein Mal die Taste **START/+30s**.
	Durch Drehen am **Funktionswähler** können Sie die Zeit nach Belieben einstellen.

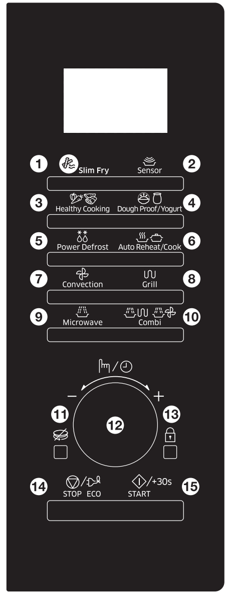
funktionen des geräts

GERÄT



1. GRIFF DER GERÄTETÜR
2. GERÄTETÜR
3. BELÜFTUNGSSCHLITZE
4. HEIZELEMENT
5. BELEUCHTUNG
6. TÜRRIEGEL
7. DREHTELLER
8. DREHAUFSATZ
9. DREHRING
10. ÖFFNUNGEN FÜR SICHERHEITSVERRIEGELUNG
11. BEDIENFELD

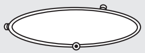
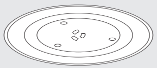
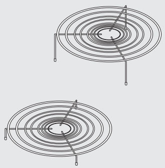
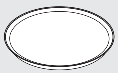
BEDIENFELD



1. FRITTIERPROGRAMME
2. SENSORGARPROGRAMME
3. GESUNDES GAREN
4. ZUBEREITEN VON TEIG/JOGHURT
5. AUFTAUPROGRAMME
6. SCHNELLPROGRAMME
7. HEISSLUFT
8. GRILL
9. MIKROWELLE
10. KOMBINATIONSMODUS
11. DREHTELLER EIN/AUS
12. FUNKTIONSWÄHLER
13. KINDERSICHERUNG
14. STOPP/ÖKO
15. START/+30s

ZUBEHÖR

Je nach Modell wird das Gerät mit unterschiedlichen Zubehörteilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.

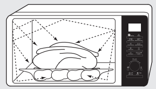
	**1. Drehring**: Muss in die Mitte des Geräts gelegt werden. **Zweck:** Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.
	**2. Drehteller**: Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt. **Zweck:** Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche und kann zum Reinigen leicht entfernt werden.
	**3. Hoher und niedriger Rost**: Müssen auf den Drehteller gestellt werden. **Zweck:** Mit Hilfe der Roste können Nahrungsmittel gleichzeitig in zwei Gefäßen zubereitet werden. Ein kleines Gefäß kann auf den Drehteller gestellt werden und ein weiteres auf einen Rost. **Die Roste können mit der Grillfunktion, der Heißluftfunktion und in den Kombinationsmodi verwendet werden.**
	**4. Backunterlage**: Siehe Seite 25. **Zweck:** Mit der Backunterlage können Nahrungsmittel in den kombinierten Mikrowellen- und Grillmodi schöner gebräunt werden. Außerdem bleibt der Teig von Backwaren und Pizza knusprig.

SO FUNKTIONIERT EIN MIKROWELLENGERÄT

Bei Mikrowellen handelt es sich um elektromagnetische Hochfrequenzwellen.
Mit der abgegebenen Energie können Nahrungsmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, wobei sich Konsistenz oder Farbe nicht ändern.
Mikrowellengeräte können für Folgendes verwendet werden:

- Auftauen
- Aufwärmen
- Erhitzen

Garprinzip

	**1.** Die vom Magnetron erzeugten Mikrowellen werden im Innern des Garraums reflektiert und gleichmäßig verteilt, während sich die Nahrungsmittel auf dem Drehteller drehen. So werden die Nahrungsmittel gleichmäßig erhitzt.
	2. Die Mikrowellen dringen bis etwa 2,5 cm tief in die Nahrungsmittel ein. Der Garvorgang setzt sich dann durch das Ausbreiten der Hitze in den Nahrungsmitteln fort.
	3. Die Garzeiten variieren je nach verwendetem Behältnis und folgenden Nahrungsmitteleigenschaften: • Menge und Dichte • Wassergehalt • Anfängliche Temperatur (tiefgefroren oder nicht)

☛ Da das Innere der Nahrungsmittel durch die Wärmeausbreitung erhitzt wird, läuft der Erhitzungsvorgang auch nach der Entnahme aus dem Gerät weiter.
Daher müssen die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Ruhezeiten eingehalten werden, um Folgendes sicherzustellen:

- Gleichmäßiger Garzustand der Nahrungsmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Nahrungsmitteln

ÜBERPRÜFEN AUF ORDNUNGSGEMÄSSE FUNKTIONSWEISE

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert. Schlagen Sie im Zweifelsfall im Abschnitt „Fehlerbehebung“ auf den Seiten 38-39 nach.

Das Gerät muss in eine dafür geeignete Steckdose eingesteckt werden. Setzen Sie den Drehteller in das Gerät ein. Wenn Sie nicht die höchste Leistungsstufe (100 %-900 W) verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.

Öffnen Sie die Gerätetür, indem Sie am Türgriff an der rechten Seite der Tür ziehen. Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.

/+30s START	Drücken Sie die Taste **START/+30s**, und stellen Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste **START/+30s** eine Zeit zwischen 4 und 5 Minuten ein. **Ergebnis:** Das Wasser wird im Gerät 4 bzw. 5 Minuten erhitzt. Das Wasser sollte dann kochen.

EINSTELLEN DER UHRZEIT

Ihr Mikrowellengerät ist mit einer eingebauten Uhr ausgestattet. Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint im Display automatisch die Anzeige „88:88“ oder „12:00“.
Bitte stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein. Die Zeit kann in 24-Stunden- oder 12-Stunden-Notation angezeigt werden. Sie müssen die Uhrzeit einstellen:

- beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellengeräts
- nach einem Stromausfall

Vergessen Sie nicht, die Uhrzeit beim Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit umzustellen.

	1. Drücken Sie den **Funktionswähler**.
	2. Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Art der Zeitanzeige aus (12 oder 24 Stunden)
	3. Drücken Sie den **Funktionswähler**, um die Einstellung zu bestätigen.
	4. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Stunde ein.
	5. Drücken Sie den **Funktionswähler,** um die Einstellung zu bestätigen.
	6. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Minuten ein.
	7. Wenn die richtige Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie zum Einschalten der Uhr den **Funktionswähler**. **Ergebnis:** Die Uhrzeit wird immer angezeigt, wenn das Mikrowellengerät nicht benutzt wird.

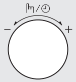
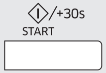
ERHITZEN/AUFWÄRMEN

Im Folgenden finden Sie Hinweise zum Erhitzen oder Aufwärmen von Nahrungsmitteln.

Überprüfen Sie STETS die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür. Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, wenn es leer ist.

Microwave	**1.** Drücken Sie die Taste **Microwave (Mikrowelle)**. **Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt: (Mikrowellenmodus)
	2. **Funktionswähler** drehen, bis die entsprechende Leistungsstufe angezeigt wird. Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die ausgewählte Leistungsstufe zu übernehmen. • Wenn Sie die Leistung nicht innerhalb von 5 Sekunden einstellen, wechselt das Gerät automatisch wieder zu dem Wert, der beim Einstellen der Garzeit festgelegt war.

	**3.** Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Garzeit ein. **Ergebnis:** Die ausgewählte Garzeit wird angezeigt.
	**4.** Drücken Sie die Taste **START/+30s**. **Ergebnis:** Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen. Der Garvorgang wird gestartet, und wenn er abgeschlossen ist: • ist ein Signalton zu hören, und in der Anzeige blinkt viermal das Wort „End (Ende)". Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

LEISTUNGSSTUFEN UND UNTERSCHIEDLICHE GARZEITEN

Mit Hilfe der Leistungsstufen können Sie die abgegebene Energiemenge einstellen, anhand derer die benötigten Gar- oder Aufwärmzeiten entsprechend der Art und Menge der Nahrungsmittel berechnet werden.
Sie können zwischen sechs Leistungsstufen auswählen.

Leistungsstufe	Prozentsatz	Ausgangsleistung
HOCH	100 %	900 W
MITTELHOCH	67 %	600 W
MITTEL	50 %	450 W
MITTEL REDUZIERT	33 %	300 W
AUFTAUEN	20 %	180 W
NIEDRIG	11 %	100 W

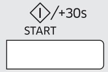
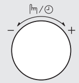
Die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Garzeiten entsprechen den jeweils aufgeführten Leistungsstufen.

Bei Auswahl einer	Muss die Garzeit
Höheren Leistungsstufe Niedrigeren Leistungsstufe	Verkürzt werden. Verlängert werden.

REGULIEREN DER GARZEIT

Sie können die Garzeit verlängern, indem Sie für jeweils 30 Sekunden zusätzlicher Garzeit einmal die Taste **START/+30s** drücken.

- Sie können den Garzustand der Nahrungsmittel jederzeit überprüfen, indem Sie einfach die Gerätetür öffnen.
- Sie können zudem die Garzeit verlängern.

	Drücken Sie zum Verlängern der Garzeit um jeweils 30 Sekunden einmal die Taste **START/+30s**. • Beispiel: Drücken Sie sechs Mal die Taste **START/+30s**, um die Garzeit um drei Minuten zu verlängern.
	Sie müssen einfach nur den **Funktionswähler** drehen, um die Garzeit anzupassen. • Um die Kochzeit zu verlängern, drehen Sie ihn nach rechts, um sie zu verringern, drehen Sie ihn nach links.

BEENDEN/UNTERBRECHEN DES GARVORGANGS

Sie können die Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

- den Garzustand der Nahrungsmittel zu überprüfen
- die Nahrungsmittel zu wenden oder umzurühren
- die Nahrungsmittel ruhen zu lassen.

Unterbrechen des Garvorgangs:	Dann...
Vorübergehend	Vorübergehend: Öffnen Sie entweder die Gerätetür, oder drücken Sie einmal die Taste **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**. **Ergebnis:** Der Garvorgang wird unterbrochen. Zum Fortsetzen des Garvorgangs schließen Sie wieder die Gerätetür, und drücken erneut die Taste **START/+30s**.
Vollständig	Vollständig: Drücken Sie einmal die Taste **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**. **Ergebnis:** Der Garvorgang wird unterbrochen. Wenn Sie die Gareinstellungen stornieren möchten, drücken Sie erneut die Taste **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**.

EINSTELLEN DES ENERGIESPARMODUS

Das Gerät verfügt über einen Energiesparmodus.

STOP ECO	• Drücken Sie die Taste **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**. **Ergebnis:** Das Display wird ausgeschaltet. • Wenn Sie den Energiesparmodus beenden möchten, öffnen Sie entweder die Gerätetür oder drücken Sie die Taste **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**. Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Sie können das Gerät nun verwenden.

Automatische Energiesparfunktion
Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 25 Minuten abgebrochen, und die Uhrzeit wird im Display angezeigt.
Die Innenbeleuchtung wird bei geöffneter Gerätetür nach 5 Minuten ausgeschaltet.

FRITTIERPROGRAMME

Sie können zwischen 12 automatischen **Frittierprogrammen** mit vorprogrammierten Garzeiten wählen.
Sie brauchen dabei weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.
Durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste **Slim Fry (Frittierprogramme)** wählen Sie die gewünschte Programmnummer aus.

Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden. Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.

Slim Fry	**1.** Drücken Sie die Taste **Slim Fry (Frittierprogramme)**.
	2. Wählen Sie die Kategorie der Lebensmittel, indem Sie den **Funktionswähler** zuerst auf die gewünschte Position drehen und ihn dann **Funktionswähler**. 1) Kartoffeln/Gemüse 2) Meeresfrüchte 3) Huhn
	3. Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Art der Nahrungsmittel aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die Auswahl zu bestätigen.
	4. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Portionsgröße ein.
/+30s START	**5.** Drücken Sie die Taste **START/+30s**.

In der folgenden Tabelle werden die 12 **Frittierprogramme** beschrieben.
Es sind die entsprechenden Mengen und Zubereitungsempfehlungen angegeben.
Im Vergleich zu einer Fritteuse benötigen Sie eine kleinere Menge an Öl und erhalten dennoch die gleichen, wohlschmeckenden Ergebnisse. Die Programme werden mit einer Kombination aus Heißluft, Oberhitze und Mikrowellenenergie ausgeführt.

1. Kartoffeln/Gemüse

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1-1 Tiefgefrorene Backofen-Pommes	300-350 g 450-500 g	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach Erklingen des Signaltons wenden. Zum Fortsetzen die Taste „Start" drücken. (Wenn Sie den Garvorgang nicht zum Wenden unterbrechen, wird er einfach fortgesetzt.) Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
1-2 Tiefgefrorene Kartoffelkroketten	200-250 g 300-350 g	Die tiefgefrorenen Kartoffelkroketten gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 1-2 Minuten ruhen lassen.
1-3 Selbstgemachte Pommes Frites	300-350 g 450-500 g	Harte bis mittelharte Kartoffeln verwenden und diese waschen. Die Kartoffeln schälen und in Streifen mit einer Dicke von 10 x 10 mm schneiden. In kaltem Wasser ca. 30 Minuten lang einweichen. Mit einem Tuch abtrocknen, wiegen und mit 5 g Olivenöl bestreichen. Die selbstgemachten Pommes Frites gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach Erklingen des Signaltons wenden. Zum Fortsetzen die Taste „Start" drücken. (Wenn Sie den Garvorgang nicht zum Wenden unterbrechen, wird er einfach fortgesetzt.) Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
1-4 Kartoffelecken	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Normal große Kartoffeln waschen und in Stücke schneiden. Mit Olivenöl bestreichen und mit Kräutern würzen. Mit der Schnittseite nach unten auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-5 Gefrorene Zwiebelringe	100-150 g 200-250 g	Panierte Zwiebelringe oder tiefgefrorenen panierte Tintenfischringe gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
1-6 Zucchinischeiben	100-150 g 200-250 g	Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Mit 5 g Olivenöl bestreichen und mit Kräutern würzen. Die Scheiben gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen und diese auf den hohen Rost stellen. Nach Erklingen des Signaltons wenden. Zum Fortsetzen die Taste „Start" drücken. (Wenn Sie den Garvorgang nicht zum Wenden unterbrechen, wird er einfach fortgesetzt.) Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.

2. Meeresfrüchte

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
2-1 Tiefgefrorene Garnelen	200-250 g 300-350 g	Die tiefgefrorenen panierten Garnelen gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 1-2 Minuten ruhen lassen.
2-2 Fischkoteletts	200-250 g 300-350 g	Die panierten Fischkoteletts gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 1-2 Minuten ruhen lassen.
2-3 Tintenfischringe	100-150 g 200-250 g	Die panierten Tintenfischringe gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 1-2 Minuten ruhen lassen.

3. Huhn

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
3-1 Tiefgefrorene Chicken Nuggets	200-250 g 300-350 g	Die tiefgefrorenen Chicken Nuggets gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach Erklingen des Signaltons wenden. Zum Fortsetzen die Taste „Start" drücken. (Wenn Sie den Garvorgang nicht zum Wenden unterbrechen, wird er einfach fortgesetzt.) Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-2 Hähnchenschenkel	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Hähnchenschenkel wiegen, mit Öl bestreichen und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Der Betrieb wird unterbrochen. Zum Fortsetzen die Taste „Start" drücken. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
3-3 Hähnchenflügel	200-250 g 300-350 g	Hähnchenschenkel wiegen, mit Öl bestreichen und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Der Betrieb wird unterbrochen. Zum Fortsetzen die Taste „Start" drücken. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.

SENSORGARPROGRAMME

Es gibt 8 **Sensorgarprogramme** mit vorprogrammierten Garzeiten.
Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.
Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** den Modus zum Erhitzen mit Sensor aus.

Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Sensor	**1.** Drücken Sie die **Sensor (Sensorgarprogramme)**-Taste.
	2. Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Art der Nahrungsmittel aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die Art des Lebensmittels auszuwählen.
/+30s START	**3.** Drücken Sie die Taste **START/+30s**. **Ergebnis:** Der Garvorgang wird gestartet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit: 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton. 2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute). 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Wenn die Temperatur im Innern des Geräts über 60 °C liegt, wird der Kühlungsventilator für 3 Minuten eingeschaltet. Sie können die **Sensor (Sensorgarprogramme)** erst wieder verwenden, nachdem das Gerät auf die für den sicheren Sensorbetrieb erforderliche Temperatur abgekühlt ist.

In der folgenden Tabelle wird die Verwendung der 8 **Sensorgarprogramme** beschrieben. Es sind die entsprechenden Gewichtsangaben, die Ruhezeiten nach dem Garen und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Zu Beginn des Programms wird im Display die Anlaufzeit des Sensors angezeigt Nach Ablauf dieser Zeit werden automatisch die Garzeit und die Leistungsstufe berechnet, und die verbleibende Garzeit wird angezeigt.
Der Garvorgang wird für mehr Benutzerfreundlichkeit über das Sensorsystem gesteuert.

Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1 Getränke	150-250 g	Die Getränke (Raumtemperatur) in Keramikbecher oder -tassen geben. Ohne Abdeckung aufwärmen. In die Mitte des Drehtellers stellen. Anschließend im Gerät stehen lassen. Die Getränke vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren. Tasse bzw. Becher vorsichtig entnehmen (siehe Sicherheitshinweise für Flüssigkeiten). Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2 Brokkoli-Röschen	200-500 g	Frisches Gemüse wie Brokkoli waschen, putzen und in Röschen schneiden. Diese gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. 30-45 ml Wasser (2-3 EL) hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Dieses Programm eignet sich für Brokkoli sowie Zucchini, Auberginen, Kürbis oder Paprika. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
3 Möhrenscheiben	200-500 g	Frisches Gemüse wie Möhren waschen, schälen und in gleich große Scheiben schneiden. In eine Glasschlüssel mit Deckel geben. 30-45 ml Wasser (2-3 EL) hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Dieses Programm eignet sich für in Scheiben geschnittene Möhren sowie gewürfelten Kohlrabi. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
4 Blumenkohlröschen	200-500 g	Frisches Gemüse wie Blumenkohl waschen, putzen und in Röschen schneiden. Diese gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. 30-45 ml Wasser (2-3 EL) hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Dieses Programm eignet sich für Brokkoli sowie Zucchini, Auberginen, Kürbis oder Paprika. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
5 Pellkartoffeln	200-800 g	Die Kartoffeln (je 200 g) waschen und schälen. Mit Olivenöl bestreichen und die Schale mit einem Messer einstechen. Kreisförmig auf den Drehteller legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
6 Zubereitung von Nudeln	100-300 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die vierfache Menge kochendes Wasser zugeben, mit etwas Salz abschmecken und dann gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und dann das Wasser abgießen. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
7 Mini-Ravioli	200-400 g	Die Miniravioli in einen tiefen Keramikteller geben. Den Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
8 Hähnchenteile	200-500 g	Die gekühlten Hähnchenteile mit Öl beträufeln und würzen. Mit der Haut nach unten auf den niedrigen Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Drücken Sie die Taste „Start“, um die Zubereitung fortzusetzen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

Anweisungen zu den Sensorgarprogrammen

Mit Hilfe der Sensorgarprogramme können Sie die Nahrungsmittel automatisch zubereiten. Der Sensor misst die Mengen an Dämpfen, die von den Nahrungsmitteln während des Garvorgangs aufsteigen.

- Beim Garen von Nahrungsmitteln entstehen eine Vielzahl von Dämpfen.
  Der Sensor ermittelt anhand der aufsteigenden Dämpfe die richtige Garzeit und die geeignete Leistungsstufe, sodass Sie diese nicht mehr selbst einstellen müssen.
- Wenn Sie die Sensorgarprogramme verwenden und einen Behälter mit dem Deckel oder mit Frischhaltefolie abdecken, misst der Sensor die entstandenen Dämpfe erst, nachdem der Behälter vollständig mit Dampf gefüllt ist.
- Kurz vor Abschluss des Garvorgangs wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt. Dieser Moment eignet sich hervorragend, die Nahrungsmittel für ein gleichmäßiges Garergebnis ggf. zu wenden oder umzurühren.
- Bevor Sie ein Sensorgarprogramm verwenden, können Sie noch Kräuter, Gewürze oder Fond hinzufügen. Beachten Sie dabei jedoch, dass Salz und Zucker braune Flecken auf den Nahrungsmitteln hinterlassen und deshalb erst nach dem Garen hinzugefügt werden sollten.

Geschirr und Deckel für die Sensorgarprogramme

- Beachten Sie die Anweisungen zur Auswahl der geeigneten Behälter und Deckel in den Tabellen dieser Bedienungsanleitung, um mit dieser Funktion ein optimales Garergebnis zu erzielen.
- Verwenden Sie stets mikrowellengeeignete Behälter und decken Sie sie mit den dazugehörigen Deckeln oder mit Frischhaltefolie ab. Wenn Sie Frischhaltefolie zum Abdecken verwenden, lassen Sie eine Ecke offen, damit der Dampf ausreichend entweichen kann.
- Schließen Sie die Behälter stets mit dem dafür vorgesehenen Deckel. Wenn der Behälter nicht mit einem eigenen Deckel ausgestattet ist, verwenden Sie stattdessen Frischhaltefolie.
- Füllen Sie die Behälter mindestens zur Hälfte mit Nahrungsmitteln.
- Nahrungsmittel, die gewendet oder umgerührt werden müssen, sollten gegen Ende des Programms gewendet bzw. umgerührt werden, sobald die verbleibende Garzeit im Display heruntergezählt wird.

Wichtig

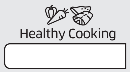
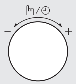
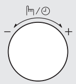
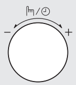
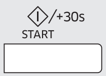
- Ziehen Sie nicht mehr das Netzkabel aus der Steckdose, nachdem Sie das Gerät aufgestellt und das Kabel eingesteckt haben. Der Dampfsensor benötigt einige Zeit, um sich zu stabilisieren und ein befriedigendes Garergebnis zu erzielen.
- Es wird davon abgeraten, die Sensorgarprogramme im Dauerbetrieb zu verwenden, d. h. einen Garvorgang direkt nach dem anderen zu starten.
- Stellen Sie das Gerät an einem Ort mit ausreichender Belüftung auf, um eine angemessene Kühlung und Luftzirkulation sowie die genaue Funktionsweise des Sensors zu gewährleisten.
- Verwenden Sie die Sensorgarprogramme nicht bei besonders hoher oder niedriger Raumtemperatur, da das Garergebnis sonst unbefriedigend ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine flüchtigen Reinigungsmittel. Die durch diese Reinigungsmittel erzeugten Dämpfe können die Funktionsweise des Sensors beeinträchtigen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Geräten auf, die eine hohe Luftfeuchtigkeit oder viele Dämpfe erzeugen, da dies die ordnungsgemäße Leistung des Sensors beeinträchtigen kann.
- Halten Sie den Garraum stets sauber. Wischen Sie Spritzer mit einem feuchten Tuch auf. Dieses Gerät ist nur zum Gebrauch im Haushalt bestimmt.

AUTOMATIKPROGRAMME FÜR GESUNDES GAREN

Mit Hilfe der 15 Programme für **Gesundes Garen** können Sie Nahrungsmittel unter Verwendung vorprogrammierter Garzeiten zubereiten.
Sie brauchen dabei weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.
Durch Drehen am **Funktionswähler** können Sie die Portionsgröße angeben.

☛ Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.

	**1.** Drücken Sie die Taste **Healthy Cooking (Gesundes Garen)**.
	**2.** Wählen Sie die Kategorie der Lebensmittel, indem Sie den **Funktionswähler** zuerst auf die gewünschte Position drehen und dann durch Drücken Ihre Auswahl bestätigen. 1) Getreide/Pasta 2) Gemüse 3) Geflügel/Fisch
	**3.** Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Art der Nahrungsmittel aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die Art des Lebensmittels auszuwählen.
	**4.** Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Portionsgröße ein.
	**5.** Drücken Sie die Taste **START/+30s**. **Ergebnis:** Die Nahrungsmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt. • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Anzeige „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

In der folgenden Tabelle werden die Mengen und Anweisungen für die 15 Programme von **Gesundes Garen** gezeigt. Die Anweisungen sind in drei Kategorien gegliedert, in Getreide/Pasta (1), Gemüse (2) und Geflügel/Fisch (3).

☛ Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe.

1. Getreide/Pasta

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1-1 Brauner Reis	150-200 g 200-250 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Doppelte Menge kaltes Wasser hinzugeben. Abgedeckt erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 5 bis 10 Minuten lang ruhen lassen.
1-2 Quinoa	150-200 g 200-250 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Doppelte Menge kaltes Wasser hinzugeben. Abgedeckt erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-3 Makkaroni	100-150 g 200-250 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Vier Mail kochendes Wasser zugeben, mit etwas Salz abschmecken und dann gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und dann das Wasser abgießen. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

2. Gemüse

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
2-1 **Grüne Bohnen**	200-250 g 300-350 g	Grüne Bohnen putzen und waschen. Diese gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 200-250 g 30 ml (2 Esslöffel) Wasser und für 300-350 g 45 ml (3 Esslöffel) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mittel des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-2 **Spinat**	100-150 g 200-250 g	Spinat putzen und waschen. In eine Glasschlüssel mit Deckel geben. Kein Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-3 **Geschälte Kartoffeln**	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Die Kartoffeln schälen und waschen, dann halbieren und in eine Glasschüssel mit Deckel geben. 15-30 ml Wasser (1-2 EL) hinzugeben. Nach dem Garen umrühren. Bei der Zubereitung größerer Mengen einmal während des Garens umrühren. Vor dem Verzehr 3 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.
2-4 **Kartoffelgratin**	400-450 g 800-850 g	Das Kartoffelgratin in eine kleine ofenfeste Glasform geben. Die Form auf den niedrigen Rost stellen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
2-5 **Gegrillte Auberginen**	100-150 g 200-250 g	Die Auberginen waschen und in Scheiben schneiden. Mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Scheiben gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Nach Erklingen des Signaltons wenden. Zum Fortsetzen die Taste „Start" drücken. (Wenn Sie den Garvorgang nicht zum Wenden unterbrechen, wird er einfach fortgesetzt.) Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-6 **Gegrillte Tomaten**	400-450 g 600-650 g	Die Tomaten waschen und säubern. Tomaten halbieren und in eine ofenfeste Form geben. Mit geriebenem Käse bestreuen. Die Form auf den hohen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.

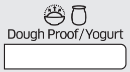
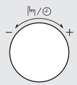
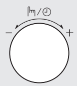
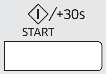
3. Geflügel/Fisch

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
3-1 **Hähnchenbrust**	300-350 g 400-450 g	Die Hühnerbrüste abspülen und auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken und die Folie einstechen. Den Teller auf den Rost stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-2 **Truthahnbrust**	300-350 g 400-450 g	Die Putenbrust abspülen und in eine tiefe ofenfeste Form geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken und die Folie einstechen. Den Teller auf den Rost stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-3 **Gegrillte Hähnchenbrust**	300-350 g 400-450 g	Die Hähnchenbrust abspülen, marinieren und auf den hohen Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-4 **Tiefgefrorene Fischfilets**	200-300 g 400-500 g	Die Fischfilets gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-5 **Gegrillte Lachssteaks**	200-250 g 300-350 g	Die Fischsteaks gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-6 **Bratfisch**	200-300 g 400-500 g	Die Oberfläche des Fischs (Forelle oder Dorade) mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Die Fische mit dem Kopf jeweils abwechselnd nach rechts und nach links nebeneinander auf den hohen Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.

VERWENDEN DES MODUS ZUM ZUBEREITEN VON TEIG/JOGHURT

Es gibt 5 Programme für **Teig/Joghurt** mit vorprogrammierten Garzeiten.
Sie brauchen dabei weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.
Können Sie die Einstellung auf Teig/Joghurt vornehmen, indem Sie den **Funktionswähler** drehen und anschließen auf die Taste **Dough Proof/Yogurt (Teig/Joghurt)** drücken.

Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

	**1.** Drücken Sie die Taste **Dough Proof/Yogurt (Teig/Joghurt)**.
	**2.** Wählen Sie den zwischen Teig und Joghurt und drücken Sie auf den **Funktionswähler**. 1) Teig 2) Joghurt
	**3.** Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Art der Nahrungsmittel aus. Wählen Sie die Nummer, die Sie zum Kochen verwenden möchten, durch Drehen des **Funktionswählers**. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die Art des Lebensmittels auszuwählen.
	**4.** Drücken Sie die Taste **START/+30s**.

Der Drehteller ist beim Herstellen von Joghurt außer Funktion.

In der folgenden Tabelle wird beschrieben, wie Sie mit Hilfe der Automatikprogramme Hefeteig aufgehen lassen oder Joghurt zubereiten können.

1. Teig gehen lassen

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1-1 Pizzateig	300-500 g	Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Alufolie bedecken.
1-2 Kuchenteig	500-800 g	Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Alufolie bedecken.
1-3 Brotteig	600-900 g	Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Alufolie bedecken.

2. Selbstgemachter Joghurt

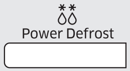
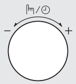
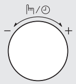
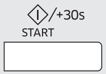
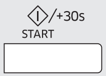
Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
2-1 Kleine Tassen	500 g	150 g Naturjoghurt in 5 Keramiktassen oder kleine Einmachgläser geben (je 30 g). In jede Tasse 100 ml Milch hinzugeben. Haltbare Milch verwenden (Raumtemperatur, 3,5 % Fett). Jeweils mit Frischhaltefolie abdecken und kreisförmig auf dem Drehteller verteilen. Nach dem Abschluss 6 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Beim ersten Versuch empfehlen wir, Joghurtfermentpulver zu verwenden.
2-2 Große Schüssel	500 g	150 g Naturjoghurt mit 500 ml haltbarer Milch (Raumtemperatur, 3,5 % Fett) mischen. Gleichmäßig in eine große Glasschüssel geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und auf den Drehteller stellen. Nach dem Abschluss 6 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Beim ersten Versuch empfehlen wir, Joghurtfermentpulver zu verwenden.

AUFTAUPROGRAMME

Mit den **Auftauprogramme** können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot/Kuchen und Obst auftauen. Auftauzeit und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt.
Sie brauchen nur das Programm und das Gewicht auszuwählen.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Stellen Sie die gefrorenen Nahrungsmittel auf einem Keramikteller in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.

	**1.** Drücken Sie die Taste **Power Defrost (Auftauprogramme)**.
	**2.** Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Art der Nahrungsmittel aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die Art des Lebensmittels auszuwählen.
	**3.** Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Portionsgröße ein.
	**4.** Drücken Sie die Taste **START/+30s**. **Ergebnis:** • Der Auftauvorgang wird gestartet. • Während des Auftauvorgangs werden Sie durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden.
	**5.** Drücken Sie die Taste **START/+30s**, um den Auftauvorgang fortzusetzen. **Ergebnis:** Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Anzeige „End (Ende)". Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen **Auftauprogramme** mit den zugehörigen Mengen und entsprechenden Anweisungen beschrieben.
Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial.
Legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auf einen flachen Glas- oder Keramikteller bzw. Brot, Kuchen und Obst auf Küchenpapier.

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1 Fleisch	200-1500 g	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 90 Minuten lang ruhen lassen.
2 Geflügel	200-1500 g	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 90 Minuten lang ruhen lassen.
3 Fisch	200-1500 g	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 80 Minuten lang ruhen lassen.
4 Brot/Kuchen	125-1000 g	Das Brot flach auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklingen des Signaltons wenden. Den Kuchen auf einen Keramikteller legen und, wenn möglich, bei Erklingen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur. Vor dem Verzehr 10 bis 60 Minuten lang ruhen lassen.
5 Obst	100-600 g	Das Obst gleichmäßig auf einem flachen Glasteller verteilen. Dieses Programm eignet sich für alle Obstsorten. Vor dem Verzehr 5 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.

SCHNELLPROGRAMME

Es gibt 5 **Schnellprogramme** mit vorprogrammierten Garzeiten.
Sie brauchen dabei weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.
Durch Drehen am **Funktionswähler** können Sie die Portionsgröße angeben.

☛ Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers.
Schließen Sie die Gerätetür.

Auto Reheat/Cook	**1.** Drücken Sie die Taste **Auto Reheat/Cook (Schnellprogramme)**.
	2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Programmnummer ein. (Schnellprogramme)
	3. Bestätigen Sie durch Drücken des **Funktionswählers** die gewählte Programmkategorie (Aufwärm- oder Garprogramme).
	4. Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Art der Nahrungsmittel aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die Art des Lebensmittels auszuwählen.
	5. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Portionsgröße ein.
/+30s START	**6.** Drücken Sie die Taste **START/+30s**. **Ergebnis:** Die Nahrungsmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt. • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Anzeige „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

In der folgenden Tabelle werden die Mengen und Anweisungen für die Schnellprogramme gezeigt.

☛ Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe.

1. Automatisches Aufwärmen

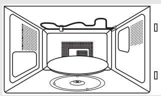
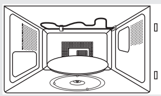
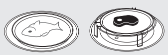
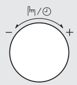
Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1-1 Fertiggericht (gekühlt)	300-350 g 400-450 g	Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-2 Tiefkühlpizza	300-350 g 400-450 g	Die Tiefkühlpizza auf den niedrigen Rost legen.
1-3 Tiefgefrorene Lasagne	400-450 g 600-650 g	Die tiefgefrorene Lasagne in ein geeignetes ofenfestes Gefäß geben. Das Gefäß auf den niedrigen Rost stellen. Vor dem Verzehr 3 bis 4 Minuten lang ruhen lassen.

2. Automatikprogramme

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
2-1 Brathähnchen	1100-1150 g 1200-1250 g	Das kalte Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der Brust nach unten in die Mitte des niedrigen Rosts legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Drücken Sie die Taste „Start“, um die Zubereitung fortzusetzen. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.
2-2 Muffins	250-300 g	Den Teig anschließend in 6-8 Muffin-Förmchen (à 45 g) aus Papier oder Silikon geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Programm starten (Ofen wird vorgewärmt). Den Rost nach Erklingen des Signaltons einsetzen.

VERWENDEN DER BACKUNTERLAGE

Auf der Backunterlage werden Ihre Nahrungsmittel durch den Grill nicht nur von oben gebräunt. Durch die hohe Temperatur der Backunterlage wird auch die Unterseite der Nahrungsmittel knusprig und gebräunt. Eine Liste der Nahrungsmittel, die Sie mit Hilfe der Backunterlage zubereiten können, finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Die Backunterlage kann auch für Schinken, Eier, Würstchen usw. verwendet werden.

	**1.** Stellen Sie die Backunterlage direkt auf den Drehteller, und heizen Sie das Gerät auf höchster Stufe im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus [450 W + Grill] vor. Richten Sie sich außerdem nach den Garzeiten und Anweisungen in der Tabelle.
	**2.** Wenn Sie Lebensmittel wie Schinken oder Eier braten, bestreichen Sie die Backunterlage mit Öl, um eine ansprechende Bräunung zu erzielen.
	**3.** Legen Sie die Nahrungsmittel auf die Backunterlage.
	**4.** Stellen Sie die Backunterlage im Mikrowellengerät auf den Rost (oder den Drehteller).
	**5.** Wählen Sie die entsprechende Garzeit und Leistung aus. (Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)

Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, da die Backunterlage sehr heiß wird.

Bitte beachten Sie, dass die Backunterlage eine Teflonbeschichtung besitzt und nicht kratzfest ist. Verwenden Sie keine scharfen Werkzeuge wie Messer, um auf der Backunterlage zu schneiden.

Stellen Sie kein Geschirr auf die Backunterlage, das nicht hitzebeständig ist (z. B. Plastikschüsseln).

Stellen Sie die Backunterlage niemals ohne den Drehteller in das Gerät.

Reinigen Sie die Backunterlage mit warmem Wasser und Reinigungsmittel, und spülen Sie sie mit klarem Wasser ab.

Verwenden Sie keine Bürste und keinen rauen Schwamm, da sonst die Oberfläche beschädigt wird.

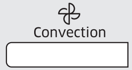
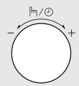
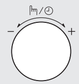
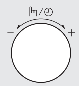
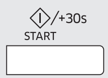
Bitte beachten Sie, dass die Backunterlage nicht spülmaschinengeeignet ist.

HEISSLUFT

Im Heißluftmodus können Sie die Nahrungsmittel wie in einem herkömmlichen Backofen zubereiten. Der Mikrowellenmodus wird nicht verwendet. Sie können die Temperatur in acht vorgegebenen Stufen in einem Bereich zwischen 40 °C und 200 °C einstellen.
Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.

- Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät stets Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.
- Auf dem niedrigen Rost können Sie die Nahrungsmittel noch besser garen und bräunen.

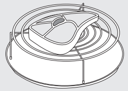
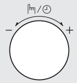
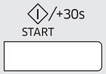
Stellen Sie sicher, dass sich das Heizelement in der horizontalen Position befindet.
Öffnen Sie die Gerätetür, und stellen Sie das Gefäß auf den niedrigen Rost.
Stellen Sie diesen auf den Drehteller.

	**1.** Drücken Sie die Taste **Convection (Heißluft)**. **Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt: (Heißluftmodus) 180 °C (Temperatur)
	**2.** Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Temperatur ein. (Temperatur: 40-200 °C, Schritte von 10 °C) • Wenn Sie die Temperatur nicht innerhalb von 5 Sekunden einstellen, wechselt das Gerät automatisch wieder zu dem Wert, der beim Einstellen der Garzeit festgelegt war.
	**3.** Drücken Sie den **Funktionswähler**.
	**4.** Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Garzeit ein. (Wenn Sie den Ofen vorheizen möchtern, wählen Sie „ : 0“)
	**5.** Drücken Sie die Taste **START/+30s.** **Ergebnis:** Der Garvorgang wird gestartet: • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Anzeige „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

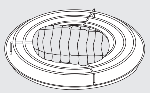
GRILLEN

Mit dem Grill können Sie Nahrungsmittel ohne die Verwendung von Mikrowellen schnell erhitzen und bräunen.

- Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.
- Auf dem hohen Rost erzielen Sie noch bessere Gar- und Grillergebnisse.

	**1.** Öffnen Sie die Gerätetür, und legen Sie die Lebensmittel auf den Rost.
	**2.** Drücken Sie die Taste **Grill**. **Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt: (Grillmodus) • Im Grillmodus ist die Temperatur vorprogrammiert und kann nicht geändert werden.
	**3.** Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Grillzeit ein. • Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.
	**4.** Drücken Sie die Taste **START/+30s**. **Ergebnis:** Der Grillvorgang wird gestartet. • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Anzeige „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

AUSWAHL DES ZUBEHÖRS

	Sie benötigen Kochgeschirr zum Garen im Heißluftmodus. Sie sollten jedoch nur das Kochgeschirr verwenden, das Sie auch bei Ihrem normalen Backofen benutzen. Mikrowellengeeignete Behälter sind für das Garen mit Heißluft ungeeignet. Verwenden Sie keine Kunststoffbehälter, Geschirr, Pappbecher, Tücher usw.

Wenn Sie einen der Kombinationsmodi („Mikrowelle + Grill“ oder „Mikrowelle + Heißluft“) verwenden möchten, dürfen Sie nur mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr verwenden.

☛ Weitere Angaben zum geeigneten Kochgeschirr finden Sie im Abschnitt „Informationen zum Geschirr“ auf Seite 28-29.

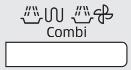
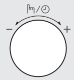
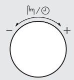
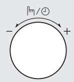
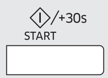
KOMBINIERTER MIKROWELLEN- UND GRILLMODUS

Die Mikrowellenfunktion kann auch mit der Grillfunktion kombiniert werden, um Nahrungsmittel schnell zu garen und gleichzeitig zu bräunen.

☛ Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.

☛ Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind. Durch Verwenden des hohen Rosts wird das Grillergebnis verbessert.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel auf den Rost, der sich für diese Art von Lebensmitteln am besten eignet. Den Rost auf den Drehteller stellen. Schließen Sie die Gerätetür.

	**1.** Drücken Sie die Taste **Combi (Kombinationsmodus)**. **Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt: Cb-1 (Mikrowelle + Grill)
	**2.** Stellen Sie die Anzeige auf Cb-1 ein, und drücken Sie anschließend den **Funktionswähler**. **Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt: (kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus) 450 W (Ausgangsleistung)
	**3.** Stellen Sie die entsprechende Leistungsstufe ein, indem Sie den **Funktionswähler** solange drehen, bis die gewünschte Leistungsstufe (450, 300 W) angezeigt wird. Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die ausgewählte Leistungsstufe zu übernehmen. • Im Grillmodus ist die Temperatur vorprogrammiert und kann nicht geändert werden. • Wenn Sie die Temperatur nicht innerhalb von 5 Sekunden einstellen, wechselt das Gerät automatisch wieder zu dem Wert, der beim Einstellen der Garzeit festgelegt war.
	**4.** Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Garzeit ein. • Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.
	**5.** Drücken Sie die Taste **START/+30s**. **Ergebnis:** • Die Nahrungsmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet. • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Anzeige „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

KOMBINIERTER MIKROWELLEN- UND HEISSLUFTMODUS

In diesem Kombinationsmodus werden sowohl Mikrowellenenergie als auch Heißluft eingesetzt, um die Nahrungsmittel zuzubereiten. Zudem ist kein Vorheizen erforderlich, da die Mikrowellenenergie unverzüglich verfügbar ist. In diesem Kombinationsmodus können Sie eine Vielzahl von Nahrungsmitteln zubereiten, insbesondere:

- Fleisch und Geflügel
- Pasteten und Kuchen
- Eier- und Käsegerichte

☛ Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.

☛ Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind. Auf dem niedrigen Rost können Sie die Nahrungsmittel noch besser garen und bräunen.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel entweder direkt auf den Drehteller oder zunächst auf den niedrigen Rost, der dann auf den Drehteller gestellt wird. Schließen Sie die Gerätetür. Das Heizelement muss sich in horizontaler Position befinden.

Combi	**1.** Drücken Sie die Taste **Combi (Kombinationsmodus)**. **Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt: Cb-1 (Mikrowelle + Grill)
	2. Stellen Sie die Anzeige auf „Cb-2“ ein, indem Sie den **Funktionswähler** zuerst auf die gewünschte Position drehen und ihn dann zur Bestätigung drücken.
	3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die entsprechende Leistungsstufe ein, bis die gewünschte Leistungsstufe (450, 300, 180, 100 W) angezeigt wird. Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die ausgewählte Leistungsstufe zu übernehmen. • Wenn Sie die Leistung nicht innerhalb von 5 Sekunden einstellen, wechselt das Gerät automatisch wieder zu dem Wert, der beim Einstellen der Garzeit festgelegt war. (Voreinstellung: 180 °C)
	4. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Temperatur ein. (Temperatur: 200-40 °C). Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die ausgewählte Temperatur zu übernehmen. • Wenn Sie die Temperatur nicht innerhalb von 5 Sekunden einstellen, wechselt das Gerät automatisch wieder zu dem Wert, der beim Einstellen der Garzeit festgelegt war. **Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt: (kombinierter Mikrowellen- und Heißluftmodus) 450 W (Ausgangsleistung) 180 °C (Temperatur)
	5. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Garzeit ein. • Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.
START /+30s	**6.** Drücken Sie die Taste **START/+30s**. **Ergebnis:** • Die Nahrungsmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet. • Das Gerät wird auf die erforderliche Temperatur vorgeheizt. Anschließend werden die Nahrungsmittel bis zum Ende der eingestellten Zeit mit der Mikrowellenfunktion zubereitet. • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Anzeige „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

AUSSCHALTEN DER SIGNALTÖNE

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.

STOP ECO / START /+30s	**1.** Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **START/+30s** und **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**. **Ergebnis:** Bei Beendigung einer Funktion werden keine Signaltöne ausgegeben.
STOP ECO / START /+30s	**2.** Um die Signaltöne wieder einzuschalten, drücken Sie erneut gleichzeitig die Tasten **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)** und **START/+30s**. **Ergebnis:** Es werden wieder wie gewohnt Signaltöne ausgegeben.

VERWENDEN DER KINDERSICHERUNG

Das Mikrowellengerät ist mit einer speziellen Kindersicherung ausgestattet.
Die Sperrfunktion sorgt dafür, dass Kinder oder nicht mit dem Gerät vertraute Personen das Gerät nicht versehentlich in Betrieb nehmen können.

1. Halten Sie die Taste **Kindersicherung** 3 Sekunden lang gedrückt.
   Ergebnis:
   - Das Gerät ist gesperrt (es können keine Funktionen ausgewählt werden).
   - Im Display wird „L“ angezeigt.

   L
2. Um das Gerät wieder zu entsperren, halten Sie die Taste **Kindersicherung** erneut 3 Sekunden lang gedrückt.
   Ergebnis: Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.

EIN-/AUSSCHALTEN DES DREHTELLERS

Mit der Taste **Drehteller ein/aus** können Sie die Drehung des Drehtellers bei der Zubereitung großer Gerichte, die den gesamten Innenraum einnehmen, unterbrechen.

Die Ergebnisse sind weniger zufriedenstellend, weil die Nahrungsmittel nicht so gleichmäßig erhitzt werden. Wir empfehlen, das Gericht während der Zubereitung nach der Hälfte der Zeit von Hand zu drehen.

WARNUNG
Verwenden Sie den Drehteller niemals ohne Lebensmittel.
Grund: Dies kann zu einem Brand oder zu Beschädigungen des Geräts führen.

1. Drücken Sie die Taste **Drehteller ein/aus** noch einmal.
   Ergebnis: Der Drehteller bewegt sich nicht.
2. Um die Drehung des Drehtellers wieder zu starten, drücken Sie erneut die Taste **Drehteller ein/aus**.
   Ergebnis: Der Drehteller bewegt sich.

Die Taste **Drehteller ein/aus** ist nur beim Kochen verfügbar.

informationen zum geschirr

Um Nahrungsmittel im Mikrowellengerät zubereiten zu können, müssen die Mikrowellen die Nahrungsmittel durchdringen können, ohne dabei vom verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden.
Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Wenn das Geschirr als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, können Sie es ohne Bedenken verwenden.
In der folgenden Liste werden verschiedene Arten von Geschirr beschrieben und angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellengerät verwendet werden können.

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Kommentare
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage	✓	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• Styroporbecher und -behälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Papier	✗	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Kommentare
Metall		
• Geschirr	✗	Kann zu Funkenbildung oder Feuer führen.
• Verschlussdrähte für Tiefkühlbeutel	✗	
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Bei kurzer Erhitzungszeit und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten. Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓✗	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

✓ **: Empfohlen** ✓✗ **: Mit Vorsicht** ✗ **: Nicht sicher**

zubereitungshinweise

MIKROWELLEN

Mikrowellen durchdringen die Nahrungsmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert.
Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Nahrungsmitteln in schnelle Bewegung.
Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Nahrungsmittel führt.

ZUBEREITUNG

Mikrowellengeeignetes Geschirr:
Das Geschirr muss durchlässig für die Mikrowellen sein, um eine effiziente Erhitzung der Nahrungsmittel zu gewährleisten. Mikrowellen werden von Metall, z. B. Edelstahl, Aluminium oder Kupfer reflektiert. Sie können jedoch Keramik, Glas, Porzellan und Kunststoff sowie Papier und Holz durchdringen. Daher dürfen Nahrungsmittel nie in Behältnissen aus Metall erhitzt werden.

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Nahrungsmittel:
Zahlreiche Nahrungsmittel eignen sich für das Garen mit Mikrowellen. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding und Eingemachtes können ebenfalls im Mikrowellengerät zubereitet werden. In der Regel können alle Nahrungsmittel im Mikrowellengerät zubereitet werden, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden. So können beispielsweise auch Butter oder Schokolade zerlassen werden (weitere Informationen im Kapitel mit den Tipps, Techniken und Hinweisen).

Abdecken während des Garvorgangs
Es ist sehr wichtig, die Nahrungsmittel während des Garvorgangs abzudecken, da verdunstetes Wasser als Dampf nach oben steigt und zum Garprozess beiträgt.
Die Nahrungsmittel können auf unterschiedliche Weise abgedeckt werden, z. B. mit einem Keramikteller, einer Kunststoffhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

Ruhezeit
Nach dem Garen ist es wichtig, die Nahrungsmittel ruhen zu lassen, damit ein Temperaturausgleich in den Nahrungsmitteln stattfinden kann.

Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben.
Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren.
Zweimal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren.
Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Abgedeckt ruhen lassen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Spinat	150 g	600 W	5-6
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Brokkoli	300 g	600 W	8-9
	Anleitung 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Erbsen	300 g	600 W	7-8
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Grüne Bohnen	300 g	600 W	7½-8½
	Anleitung 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/Mais)	300 g	600 W	7-8
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Mischgemüse (chinesisch)	300 g	600 W	7½-8½
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Für jeweils 250 g etwa 30-45 ml (2-3 EL) Wasser hinzugeben, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren.
Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Das Gemüse 3 Minuten lang abgedeckt ruhen lassen.

Hinweis: Das frische Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Brokkoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Anleitung Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Rosenkohl	250 g	900 W	6-6½
	Anleitung 60-75 ml (5-6 EL) Wasser hinzugeben. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Möhren	250 g	900 W	4½-5
	Anleitung Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Blumenkohl	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Anleitung Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Zucchini	250 g	900 W	4-4½
	Anleitung Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest kochen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Auberginen	250 g	900 W	3½-4
	Anleitung Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Lauch	250 g	900 W	4-4½
	Anleitung Den Lauch in dicke Scheiben schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Pilze	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Anleitung Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Zwiebeln	250 g	900 W	5-5½
	Anleitung Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Paprika	250 g	900 W	4½-5
	Anleitung Die Paprika in kleine Stücke schneiden.		
Kartoffeln	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Anleitung Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Kohlrabi	250 g	900 W	5½-6
	Anleitung Kohlrabi in kleine Würfel schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

Reis: In eine große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Das Volumen von Reis verdoppelt sich während des Garvorgangs. Abgedeckt erhitzen.
Nach dem Ende der Garzeit umrühren und Salz oder Kräuter und Butter dazugeben.
Hinweis: Es kann sein, dass der Reis nicht das ganze Wasser aufgesaugt hat, obwohl die Garzeit beendet ist.

Nudeln: In eine große ofenfeste Glasschüssel geben. Kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen.
Während des Garvorgangs gelegentlich sowie nach dem Garen umrühren.
Abgedeckt ruhen lassen und dann das Wasser abgießen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Weißer Reis (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Anleitung Doppelte Menge kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		
Brauner Reis (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Anleitung Doppelte Menge kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250 g	900 W	16-17
	Anleitung 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250 g	900 W	17-18
	Anleitung 400 ml kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		
Nudeln	250 g	900 W	10-11
	Anleitung 1000 ml heißes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		

AUFWÄRMEN

Mit Mikrowellen können Nahrungsmittel in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf Kochfeldern oder im Backofen benötigt wird.
Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen der Nahrungsmittel. Bei den Zeitangaben in der Tabelle wird von Flüssigkeiten mit einer Zimmertemperatur von +18 bis +20 °C oder gekühlten Lebensmitteln mit einer Temperatur von etwa +5 bis +7 °C ausgegangen.

Portionierung und Abdeckung

Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf.
Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist.
Es empfiehlt sich daher, kleinere Fleischstücke aufzuwärmen.

Leistungsstufen und Umrühren

Manche Nahrungsmittel können bei 900 W aufgewärmt werden, während bei anderen Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte. Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen. Grundsätzlich empfiehlt es sich, Nahrungsmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sich sehr schnell erhitzen (z. B. gefüllte Pasteten).
Rühren oder drehen Sie die Nahrungsmittel während des Aufwärmens um.
Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Nahrungsmittel während der Ruhezeit im Mikrowellengerät.
Es empfiehlt sich, einen Kunststofflöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen.
Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Nahrungsmittel.
Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

Aufwärm- und Ruhezeit

Beim erstmaligen Aufwärmen von Nahrungsmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung). Vergewissern Sie sich immer, dass die Nahrungsmittel vollkommen aufgewärmt sind. Lassen Sie die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeitspanne angegeben ist.
Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung.
Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

AUFWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN

Halten Sie nach dem Ausschalten des Geräts immer eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, und rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.

AUFWÄRMEN VON BABYNAHRUNG

BABYNAHRUNG:

In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren! Die Babynahrung vor dem Füttern 2-3 Minuten ruhen lassen. Anschließend erneut umrühren und die Temperatur prüfen. Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 30-40 °C.

BABYMILCH:

Die Milch in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Ohne Abdeckung aufwärmen.
Erhitzen Sie eine Babyflasche niemals, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann. Die Flasche vor und nach der Ruhezeit schütteln, bevor sie dem Baby geben wird! Überprüfen Sie immer erst die Temperatur von Babynahrung und Babymilch, bevor Sie das Baby damit füttern. Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 37 °C.

HINWEIS:

Die Temperatur von Babynahrung muss vor dem Füttern sorgfältig kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen von Nahrungsmitteln.

Aufwärmen von Flüssigkeiten und Nahrungsmitteln

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	150 ml (1 Tasse) 300 ml (2 Tassen) 450 ml (3 Tassen) 600 ml (4 Tassen)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Anleitung In Tassen füllen und ohne Abdeckung aufwärmen. 1 Tasse in die Mitte, 2 Tassen nebeneinander und 3 Tassen kreisförmig auf den Drehteller stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellengerät stehen lassen und gut umrühren. Nach 1-2 Minuten Ruhezeit servieren.		
Suppe (gekühlt)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller oder eine tiefe Keramikschüssel füllen. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Eintopf (gekühlt)	350 g	600 W	4½-5½
	Anleitung Den Eintopf in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	3½-4½
	Anleitung Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	4-5
	Anleitung Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Tellergericht (gekühlt)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Anleitung Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Servierfertiges Käsefondue (gekühlt)	400 g	600 W	6-7
	Anleitung Das servierfertige Käsefondue in eine ausreichend große, hitzebeständige Schüssel mit Deckel geben. Gelegentlich während des Aufwärmens und nach dem Aufwärmen umrühren. Vor dem Servieren gut umrühren. Nach 1-2 Minuten Ruhezeit servieren.		

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Dauer
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30 Sek.
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600 W	20 Sek.
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Babymilch	100 ml 200 ml	300 W	30-40 Sek. 1 Min. bis 1 Min. 10 Sek.
	Anleitung Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. In die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		

AUFTAUEN

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Nahrungsmittel.
Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut.
Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.

Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden.
Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.

Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel auf einen Teller, und decken Sie sie nicht ab.
Wenden Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst.
Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Nahrungsmittel nicht warm anfühlen.
Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Nahrungsmittel erwärmen, können sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.

Wenn sich Geflügel von außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren.

Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.

Hinweis: Flache Nahrungsmittelportionen lassen sich besser auftauen als dicke Stücke, und kleinere Mengen benötigen weniger Zeit als große. Beachten Sie diesen Hinweis beim Einfrieren und Auftauen von Nahrungsmitteln.

Verwenden Sie die Angaben in der folgenden Tabelle als Richtlinie, wenn Sie tiefgefrorene Nahrungsmittel auftauen, die eine Temperatur von -18 bis -20 °C aufweisen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Fleisch			
Hackfleisch	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Schweinesteaks	250 g	180 W	7-8
	Anleitung Das Fleisch auf den Drehteller legen. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 15-30 Minuten Ruhezeit servieren.		
Geflügel			
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	180 W	14-15
Ganzes Hähnchen	1200 g	180 W	32-34
	Anleitung Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Keramikteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 15-60 Minuten Ruhezeit servieren.		
Fisch			
Fischfilets	200 g	180 W	6-7
Ganzer Fisch	400 g	180 W	11-13
	Anleitung Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Keramiktellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten der Filets und bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 10-25 Minuten Ruhezeit servieren.		
Obst			
Beeren	300 g	180 W	6-7
	Anleitung Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen. Nach 5-10 Minuten Ruhezeit servieren.		
Brot			
Brötchen (je ca. 50 g)	2 Stk. 4 Stk.	180 W	1-1½ 2½-3
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
	Anleitung Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 5-20 Minuten Ruhezeit servieren.		

GRILL

Das Heizelement für den Grill befindet sich unter der Decke des Garraums.
Es wird bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller betrieben.
Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßiger gebräunt.
Wenn Sie den Grill 3 bis 5 Minuten lang vorheizen, werden die Speisen schneller gebräunt.

Zum Grillen geeignetes Geschirr:
Das Geschirr sollte hitzebeständig sein und kann Metall enthalten.
Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Zum Grillen geeignete Nahrungsmittel:
Schnitzel, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck und dicke Schinkenscheiben, Fischfilets, Sandwiches und Toast.

Wichtiger Hinweis:
Beachten Sie bei der Zubereitung im reinen Grillbetrieb, dass die Nahrungsmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben.

MIKROWELLE + GRILL

Bei diesem Garprozess wird die Strahlungshitze des Grills mit der Geschwindigkeit von Mikrowellen kombiniert. Der Modus kann nur bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller verwendet werden. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßig gebräunt. Bei diesem Modell stehen zwei Kombinationsmodi zur Verfügung:
450 W + Grill und 300 W + Grill.

Geschirr für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus:
Verwenden Sie Geschirr, das für Mikrowellen durchlässig ist.
Das Geschirr sollte hitzebeständig sein. Verwenden Sie im Kombinationsmodus kein Geschirr aus Metall. Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus geeignete Nahrungsmittel:
Für das Garen im Kombinationsmodus eignen sich sämtliche Nahrungsmittel, die aufgewärmt und gebräunt werden sollen (z. B. überbackene Nudeln), sowie Nahrungsmittel, die nur eine kurze Garzeit haben und an der Oberfläche gebräunt werden sollen.
Weiterhin eignet sich dieser Modus für große Portionen, bei denen eine gebräunte und knusprige Oberfläche erwünscht ist (z. B. Hähnchenteile, die nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden). Weitere Einzelheiten finden Sie in der folgenden Tabelle.

Wichtiger Hinweis:
Bei Arbeit im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus beachten Sie, dass die Nahrungsmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben.
Diesbezügliche Anweisungen finden Sie in der folgenden Tabelle.
Die Nahrungsmittel müssen gewendet werden, wenn sie auf beiden Seiten gebräunt werden sollen.

Richtlinien zum Grillen von frischen Nahrungsmitteln

Heizen Sie den Grill 2-3 Minuten lang mit der Grillfunktion vor. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Nahrungsmittel. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Toastscheiben	4 Stk. (je 25 g)	Nur Grill	3-4	2-3
	Anleitung Die Toastscheiben nebeneinander auf den hohen Rost legen.			
Gegrillte Tomaten	400 g (2 Stk.)	300 W + Grill	5-6	-
	Anleitung Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache ofenfeste Glasform legen. Auf den hohen Rost stellen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Tomaten-Käse-Toast	4 Stk. (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	Anleitung Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käsescheiben)	4 Stk. (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Anleitung Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Ofenkartoffeln	500 g	450 W + Grill	7-8	-
	Anleitung Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach oben kreisförmig auf den hohen Rost legen.			
Kartoffel- oder Gemüsegratin (gekühlt)	450 g	450 W + Grill	9-11	-
	Anleitung Das Gratin in eine kleine ofenfeste Glasform geben. Die Form auf den hohen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			

(Fortsetzung)

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Backäpfel	2 Äpfel (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Anleitung Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, ofenfeste Glasform setzen. Die Form direkt auf den niedrigen Rost stellen.			
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Anleitung Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Hähnchenteile kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Brathähnchen	1200 g	450 W + Grill	18-19	17
	Anleitung Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Grillen 5 Minuten lang ruhen lassen.			
Bratfisch	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Anleitung Die Oberfläche des Fischs mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Zwei Fische nebeneinander (den Kopf des einen Fisches neben den Schwanz des anderen) auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			

HEISSLUFT

Beim Garen mit Heißluft handelt es sich um die traditionelle und bekannte Methode des Garens mit heißer Luft in einem herkömmlichen Backofen.
Das Heizelement und der Ventilator befinden sich an der hinteren Wand des Garraums, so dass die heiße Luft zirkulieren kann. Dieser Modus wird vom oberen Heizelement unterstützt.

Geschirr für das Garen mit Heißluft:
Ofenfestes Geschirr, Backformen und -bleche sowie alle Utensilien, die Sie normalerweise in einem herkömmlichen Heißluftbackofen verwenden, können benutzt werden.

Für das Garen mit Heißluft geeignete Nahrungsmittel:
Plätzchen, Brötchen und Kuchen können in diesem Modus zubereitet werden, ebenso Obstkuchen, Brandteig und Soufflés.

MIKROWELLE + HEISSLUFT

Bei diesem Modus werden die Mikrowellen mit heißer Luft kombiniert. Hierdurch verringert sich die Garzeit, und die Nahrungsmittel erhalten eine gebräunte und knusprige Oberfläche.
Beim Garen mit Heißluft handelt es sich um die herkömmliche und bekannte Methode, bei der Nahrungsmittel mit heißer Luft gegart werden, die ein an der Rückseite des Garraums angebrachter Ventilator zirkulieren lässt.

Geschirr für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus
Das Geschirr muss für Mikrowellen durchlässig sein. Darüber hinaus sollte es ofenfest sein (z. B. Glas, Steingut oder Porzellan ohne Metallränder). Es kann ähnliches Geschirr verwendet werden wie unter „MIKROWELLE + GRILL“ beschrieben.

Für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus geeignete Nahrungsmittel:
Fleisch und Geflügel, Gratins sowie von Gerichten in Kasserollen, Rührkuchen und Obstkuchen, Pasteten und Streuselkuchen, gebratenes Gemüse, Brötchen und Brot.

Richtlinien für das Garen von frischen und tiefgefrorenen Nahrungsmitteln mit Heißluft

Heizen Sie den Herd mit der automatischen Vorheizfunktion auf die gewünschte Temperatur für Heißluft vor. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für die Zubereitung mit Heißluft. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
PIZZA				
Tiefkühlpizza (gebacken)	300 g	1. Schritt: 300 W + 200 °C 2. Schritt: Grill	11-12	2-3
	Anleitung Die Pizza auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Backen 2-3 Minuten lang ruhen lassen.			
NUDELN				
Tiefgefrorene Lasagne	400 g	1. Schritt: 450 W + 200 °C 2. Schritt: Heißluft 200 °C	15-16	5-6
	Anleitung Die Nudeln in eine geeignete ofenfeste Glasform geben oder in der Originalverpackung belassen. (Darauf achten, ob die Verpackung für den kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus geeignet ist). Die tiefgefrorene Pasta auf dem niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
FLEISCH				
Rind/Lamm (Medium)	1200-1300 g	450 W + 180 °C	20-23	10-13
	Anleitung Das Lamm- oder Rindfleisch mit Öl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Zuerst mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und 10 bis 15 Minuten ruhen lassen.			
Brathähnchen	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
	Anleitung Mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen zuerst mit der Brustseite nach unten und später dann mit der Brustseite nach oben auf den niedrigen Rost legen. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.			

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
BROT				
Frische Brötchen	6 Stk. (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Anleitung Die Brötchen kreisförmig auf den niedrigen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Knoblauchbrot (gekühlt, vorgebacken)	200 g (1 Stk.)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Anleitung Das gekühlte Baguette auf Backpapier auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Backen 2-3 Minuten lang ruhen lassen.			
KUCHEN				
Marmorkuchen (Frischteig)	500 g	Nur 180 °C	38-43	-
	Anleitung Den Frischteig in eine kleine rechteckige schwarze Metallbackform (Länge: 25 cm) geben. Den Kuchen auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5-10 Minuten lang ruhen lassen.			
Kleine Kuchen (Frischteig)	10 x 28 g	Nur 160 °C	26-28	-
	Anleitung Den Frischteig gleichmäßig in Papierförmchen geben und diese auf der Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5 Minuten lang ruhen lassen.			
Plätzchen (Frischteig)	200-250 g	Nur 200 °C	15-20	-
	Anleitung Die gekühlten Croissants auf Backpapier auf den niedrigen Rost legen.			
Tiefgefrorener Kuchen	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Anleitung Den tiefgefrorenen Kuchen direkt auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Auftauen und Aufwärmen 15 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.			

TIPPS UND TRICKS

BUTTER ZERLASSEN

50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken.
Die Butter 30 bis 40 Sekunden bei 900 W so lange erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

SCHOKOLADE ZERLASSEN

100 g Schokolade in ein kleines, tiefes Glasgefäß geben.
Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang bei 450 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist.
Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

KRISTALLISIERTEN HONIG AUFLÖSEN

20 g kristallisierten Honig in ein kleines tiefes Glasgefäß geben.
Den Honig 20 bis 30 Sekunden bei 300 W lang erhitzen, bis er wieder flüssig ist.

GELATINE AUFLÖSEN

Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen.
Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines ofenfestes Glasgefäß geben.
Bei 300 W 1 Minute lang erhitzen. Nach dem Schmelzen umrühren.

TORTEN-/ZUCKERGUSS ZUBEREITEN (FÜR KUCHEN UND TORTEN)

Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen.
Unabgedeckt in einer ofenfesten Glasschüssel bei 900 W erhitzen, bis der Guss klar ist (ca. 3½ bis 4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

MARMELADE KOCHEN

600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren.
Das Obst abgedeckt 10 bis 12 Minuten bei 900 W erhitzen.
Während des Garvorgangs mehrmals umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

PUDDING KOCHEN

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben.
Abgedeckt 6½ bis 7½ Minuten bei 900 W erhitzen.
Während des Garvorgangs mehrmals gut umrühren.

MANDELBLÄTTCHEN RÖSTEN

30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramikteller verteilen.
Die Mandeln 3½ bis 4½ Minuten bei 600 W rösten und dabei mehrmals wenden.
Die Mandeln 2 bis 3 Minuten lang im Gerät ruhen lassen.
Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

fehlerbehebung und fehlercodes

FEHLERBEHEBUNG

Wenn eins der unten aufgeführten Probleme auftritt, versuchen Sie es mit den angegebenen Vorschlägen zu lösen.

Normale Erscheinungen.

- Kondenswasser im Garraum des Geräts
- Luftströmung an der Gerätetür und am Gehäuse
- Lichtreflexe an der Gerätetür und am Gehäuse
- Entweichen von Dampf an der Gerätetür oder den Belüftungsschlitzen

Bei Betätigen der Taste START/+30s wird das Gerät nicht gestartet.

- Ist die Gerätetür vollständig geschlossen?

Die Nahrungsmittel werden nicht erhitzt.

- Haben Sie den Timer richtig eingestellt und die Taste **START/+30s** gedrückt?
- Ist die Gerätetür geschlossen?
- Ist der elektrische Stromkreis überlastet, sodass eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Sicherungsautomat ausgelöst wurde?

Zu sehr oder zu wenig erhitzte Nahrungsmittel.

- Wurde die für die Art der Lebensmittel geeignete Garzeit eingestellt?
- Wurde die entsprechende Leistungsstufe eingestellt?

Die Glühlampe funktioniert nicht.

- Aus Sicherheitsgründen darf die Glühlampe nicht selbst ausgetauscht werden.
  Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühlampe von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

Das Gerät verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten.

- Bei Betrieb des Geräts kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen. Dies ist normal. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf, um diesen Effekt zu verringern.
  Wenn vom Mikroprozessor des Geräts Störungen festgestellt werden, wird u. U. das Display zurückgesetzt. Um dieses Problem zu beheben, ziehen Sie den Netzstecker, und stecken Sie ihn dann wieder ein. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

Funkenbildung und Knistern (Lichtbogenbildung) im Garraum

- Haben Sie Geschirr mit Metallrändern verwendet?
- Wurde eine Gabel oder ein anderer Metallgegenstand im Garraum des Geräts vergessen?
- Befindet sich Aluminiumfolie zu nah an den Innenwänden des Geräts?

Rauch und unangenehme Gerüche bei der ersten Inbetriebnahme.

- Dieser Zustand ist nur vorübergehend und auf das erste Erwärmen neuer Komponenten zurückzuführen. Nach 10 Minuten im Betrieb sollten der Rauch und die unangenehmen Gerüche verschwinden. Wenn Sie die Gerüche schneller entfernen möchten, legen Sie ein Stück Zitrone oder einen Behälter mit Zitronensaft in den Garraum und lassen Sie das Gerät laufen.

Wenn Sie das Problem nicht mit Hilfe der oben angegebenen Informationen lösen können, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum. Halten Sie bitte die folgenden Informationen bereit:

- Modell- und Seriennummer des Geräts (diese finden Sie normalerweise auf der Rückseite des Geräts)
- Gewährleistungsinformationen
- Eine klare Beschreibung des Problems

Wenden Sie sich anschließend an Ihren nächstgelegenen Händler oder den SAMSUNG-Kundendienst.

FEHLERCODES

Die Meldung „SE“ bedeutet Folgendes:

- Reinigen Sie die Tasten, und überprüfen Sie, ob sich auf der Oberfläche rund um die Tasten Wasser angesammelt hat. Schalten Sie das Mikrowellengerät aus, und versuchen Sie die Einstellungen erneut zu programmieren. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

Die Meldung „E-12“ bedeutet Folgendes:

- Die Meldung „E-12“ weist auf einen Kurzschluss des Dampfsensors hin. Dieser Fehler kann auftreten, wenn sich im Garraum zu viel Feuchtigkeit angesammelt hat, weil Sie das Mikrowellengerät mehrmals kurz hintereinander verwendet haben. In diesem Fall besteht die Möglichkeit, dass kein wirkliches Problem mit dem Dampfsensor vorliegt. Schalten Sie dann das Mikrowellengerät aus, und nehmen Sie die gewünschten Einstellungen erneut vor. Wenn der Fehler erneut auftritt, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

Die Meldung „E-24“ bedeutet Folgendes:

- Ehe die Mikrowelle überhitzen kann, wird die Meldung „E-24“ auf dem Display angezeigt. Wenn die Meldung „E-24“ angezeigt wird, drücken Sie die Taste „Stop/Eco (Stopp/Öko)“, um den Initialisierungsmodus aufzurufen. Nachdem der Ofen abgekühlt ist, versuchen Sie ihn wieder in Betrieb zu nehmen. Wenn die Meldung „E-24“ wieder erscheint, wenden Sie sich an Ihr örtliches Samsung-Kundendienstcenter.

Wenn eine Fehlermeldung angezeigt wird, die in obiger Liste nicht aufgeführt ist, oder wenn das Problem mit der vorgeschlagenen Lösung nicht behoben werden kann, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

technische daten

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern.
Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Modell	MC28H5185**
Eingangsspannung und Frequenz	230 V - bei 50 Hz
Leistungsaufnahme Maximale Leistung Mikrowelle Grill (Heizelement) Heißluft (Heizelement)	 2100 W 1400 W 1500 W Max. 2100 W
Ausgangsleistung	100 W / 900 W in 6 Leistungsstufen (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum	 517 x 310 x 475,6 mm 358 x 235,5 x 327 mm
Fassungsvermögen	28 Liter
Gewicht Netto	 Ca. 17,8 kg

Bei Fragen oder Hinweisen

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04245W-00

MC28H5185**

Four micro-ondes

Mode d'emploi et Guide de cuisson

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

Planet First 100 % Recycled Paper

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung.

SAMSUNG

sommaire

consignes de sécurité

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.

Avertissement ; Risque d'incendie	Avertissement ; Surface chaude
Avertissement ; Electricité	Avertissement ; Matière explosive
Interdit.	NE PAS toucher.
NE PAS démonter.	Suivez scrupuleusement les consignes.
Débranchez la prise murale.	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
Contactez le service d'assistance technique.	Remarque
Important	

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.

⚠ AVERTISSEMENT (Fonction micro-ondes uniquement)	
⃠	**AVERTISSEMENT :** si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.
⃠	**AVERTISSEMENT :** il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.
☛	Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement.
★	**AVERTISSEMENT :** n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.
★	**AVERTISSEMENT :** cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.
★	Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.
★	Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.

★	Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de plaques chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.
	Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
★	**AVERTISSEMENT :** si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.
★	**AVERTISSEMENT :** avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.
	Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.
★	Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

	En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.
	L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).
★	Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
★	Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
	Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
	AVERTISSEMENT : les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
	Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.

★	Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.
★	Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.
★	Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.
★	Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.
⃠	Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

⚠ AVERTISSEMENT (Fonction du four uniquement) - En option

☛	**AVERTISSEMENT :** en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.
★	Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
⃠	**AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.
⃠	Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
⃠	**AVERTISSEMENT :** afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.
★	**AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.
✋	Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.
✋	Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.
☛	Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

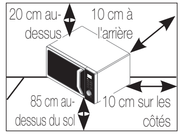
★	cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.
⃠	N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.
⃠	L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2.
Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.

Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.



1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.
2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.
3. Installez l'anneau et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
(Modèle à plateau tournant uniquement)
4. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger. Pour votre propre sécurité, ce câble doit être relié à une prise murale avec mise à la terre à courant alternatif appropriée.
- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage (Modèle à plateau tournant uniquement)

- Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci se ferme correctement.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.

2. Éliminez les traces de projections situées sur les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.

3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée dans le four et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.

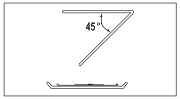
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. **N'utilisez JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Nettoyez l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif, mais laissez-le refroidir avant pour éviter toute blessure.

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45°.



(Modèle à élément chauffant oscillant uniquement)

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.
N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :

- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.

Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux.
Pourquoi ? La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

Ce four micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

	AVERTISSEMENT				
	Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.	✔	✔	✔	✔
	Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.	✔	✔	✔	✔
	Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✔	✔	✔	✔
	N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✔	✔	✔	✔

Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✔	✔	✔	✔
Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✔	✔	✔	✔
Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✔	✔	✔	✔
En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✔	✔	✔	✔
Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✔	✔	✔	✔
N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✔	✔	✔	✔
N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✔	✔	✔	✔
N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✔	✔	✔	✔
Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre	✔	✔		
N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✔	✔	✔	✔
Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✔	✔		✔
Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✔	✔	✔	
N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✔	✔	✔	

N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✔	✔	✔	✔
Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✔	✔		
Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✔	✔	✔	
Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✔	✔		
N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✔		✔	✔
Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.	✔	✔	✔	✔
AVERTISSEMENT : Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;	✔	✔	✔	✔
Ne trempez pas la plaque ou la grille dans l'eau peu de temps après la cuisson car cela pourrait entraîner la cassure ou abîmer la plaque ou la grille.				✔

⊘	N'utilisez pas le four à micro-ondes pour une cuisson à bain d'huile car la température de l'huile ne peut pas être contrôlée. Cela pourrait entraîner un débordement soudain du liquide chaud.	✔			✔

⚠ ATTENTION

★	Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✔		✔	✔
⊘	N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✔		✔	✔
★	Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✔		✔	✔
⊘	Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✔	✔		
⊘	Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✔	✔
⊘	Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✔		✔	
✋	Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.			✔	
★	Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✔	
★	Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✔	
⊘	Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✔			✔
★	Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).	✔		✔	
★	Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✔	✔	✔	

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES. (FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT)

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, NE L'UTILISEZ PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :

(1) Porte (déformée)

(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)

(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

(a) une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).

(b) un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

- Utilisez ce four uniquement pour l’usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l’installation, de l’entretien et de l’utilisation du four.
- Ces consignes d’utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d’avertissement peuvent ne pas s’appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l’aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s’enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l’appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d’en détériorer les surfaces et par conséquent, d’en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

PROTECTION DE L’ENVIRONNEMENT

Prenez soin de déposer l’emballage de votre appareil dans un centre de recyclage de type point vert.

LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D’ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

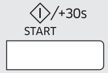
Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d’un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

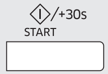
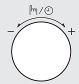
Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

présentation rapide

Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

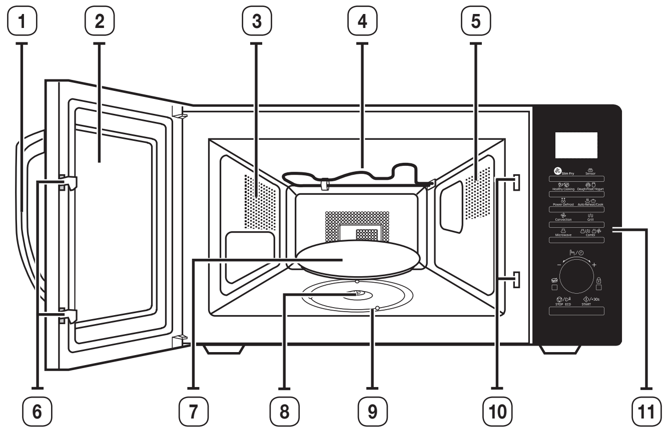
	**1.** Enfournez les aliments. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**. **Résultat :** Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End (Fin) » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Si vous souhaitez ajouter 30 secondes supplémentaires.

	Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.
	En tournant le **Sélecteur multifonction**, vous pouvez régler la durée comme vous le souhaitez.

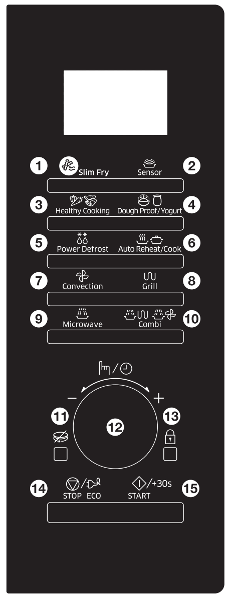
fonctions du four

FOUR



1. POIGNÉE
2. PORTE
3. ORIFICES DE VENTILATION
4. ÉLÉMENT CHAUFFANT
5. ÉCLAIRAGE
6. LOQUETS DE LA PORTE
7. PLATEAU TOURNANT
8. COUPLEUR
9. ANNEAU DE GUIDAGE
10. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ
11. TABLEAU DE COMMANDE

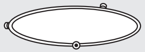
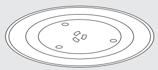
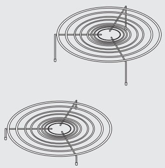
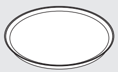
TABLEAU DE COMMANDE



1. BOUTON FRIRE AVEC PEU DE GRAISSE
2. BOUTON CAPTEUR
3. BOUTON DE RÉALISATION DE PLATS SAINS
4. BOUTON PÂTE LEVÉE/YAOURT
5. BOUTON DE DÉCONGÉLATION
6. BOUTON RÉCHAUFFAGE/CUISSON AUTOMATIQUES
7. BOUTON CONVECTION
8. BOUTON GRIL
9. BOUTON MICRO-ONDES
10. BOUTON CUISSON COMBINÉE
11. BOUTON MARCHE/ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT
12. SÉLECTEUR MULTIFONCTION
13. BOUTON SÉCURITÉ ENFANT
14. BOUTON ARRÊT/ÉCO
15. BOUTON DÉPART/+30s

ACCESSOIRES

Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.

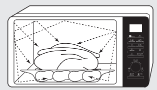
	**1. Anneau de guidage** : à placer au centre du four. **Fonction :** l'anneau de guidage sert de support au plateau.
	**2. Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur. **Fonction :** Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.
	**3. Grille supérieure, grille inférieure :** à placer sur le plateau. **Fonction :** Ces grilles métalliques vous permettent de faire cuire deux plats simultanément. Vous pouvez par exemple poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième sur la grille. **Les grilles métalliques peuvent être utilisées en modes Gril, Cuisson par convection et Cuisson combinée.**
	**4. Plat croustilleur,** voir la page 25. **Fonction :** Le plat croustilleur est conçu pour faire dorer uniformément les aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes. Il permet de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.

FONCTIONNEMENT D'UN FOUR MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.
Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation
- Faire réchauffer
- cuire.

Principe de cuisson.

	**1.** Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à la rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
	2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
	3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments : • quantité et densité ; • teneur en eau ; • température initiale (aliment réfrigéré ou non)

☛ La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

- une cuisson uniforme et à cœur,
- une température homogène.

VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous à la section intitulée « Dépannage » située en pages 38 et 39.

Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale (100 % - 900 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le côté droit de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau. Refermez la porte.

/+30s START	Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)** et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)** autant de fois que nécessaire. **Résultat :** L'eau est chauffée pendant 4 ou 5 minutes. L'eau doit entrer en ébullition.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lors de la mise sous tension, « 88:88 » puis « 12:00 » s'affiche automatiquement. Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 24 ou 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.

	1. Appuyez sur le **Sélecteur multifonction**.
	2. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler le mode d'affichage de l'heure. (12H ou 24H)
	3. Appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour terminer le réglage.
	4. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler l'heure.
	5. Appuyez sur le **Sélecteur multifonction**.
	6. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler les minutes.
	7. Lorsque la bonne heure est affichée, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour démarrer l'horloge. **Résultat :** l'heure est affichée même lorsque le four à micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.

CUISSON/RÉCHAUFFAGE

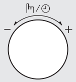
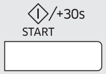
Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte. Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.

Microwave	**1.** Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)**. **Résultat :** les indications suivantes s'affichent : (mode micro-ondes)
	2. Tournez le **Sélecteur multifonction** jusqu'à ce que la puissance appropriée soit affichée. Appuyez ensuite sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la puissance. • Si la puissance n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affichage passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.

MC28H5185CK_SW_DE68-04245W-00_FR.indd 14 2014-09-25 10:48:02

	**3.** Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**. **Résultat :** le temps de cuisson s'affiche.
	**4.** Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**. **Résultat :** L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée : • Un signal sonore retentit et le message « End (Fin) » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

PUISSANCES ET TEMPS DE CUISSON

La fonction Puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et par conséquent, le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité.
Vous pouvez sélectionner six puissances différentes.

Puissance	Pourcentage	Puissance en watts
ÉLEVÉE	100 %	900 W
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67 %	600 W
MOYENNE	50 %	450 W
MOYENNEMENT FAIBLE	33 %	300 W
DÉCONGÉLATION	20 %	180 W
FAIBLE	11 %	100 W

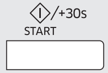
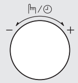
Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent à la puissance spécifique indiquée.

Si vous choisissez...	Le temps de cuisson doit être...
Une puissance élevée Une puissance faible	Réduit Augmenté

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- Pour surveiller la progression de la cuisson, il vous suffit d'ouvrir la porte ;
- Augmentez le temps de cuisson restant.

	Pour augmenter le temps de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. • Exemple : pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.
	Tournez simplement le **Sélecteur multifonction** pour régler le temps de cuisson. • Pour augmenter le temps de cuisson, tournez à droite. Pour diminuer le temps de cuisson, tournez à gauche.

ARRÊT DE LA CUISSON

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

- contrôler la cuisson ;
- retourner ou mélanger les aliments ;
- les laisser reposer.

Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
Temporairement	Temporairement : Ouvrez la porte ou appuyez une fois sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**. **Résultat :** La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.
Définitivement	Définitivement : Appuyez sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**. **Résultat :** La cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**.

RÉGLAGE DU MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le four possède un mode d'économie d'énergie.

STOP ECO	• Appuyez sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**. **Résultat :** affichage désactivé. • Pour désactiver le mode Économie d'énergie, ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)** ; l'écran affiche alors l'heure actuelle. Le four peut alors être utilisé.

Fonction d'économie d'énergie automatique
Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes.
Le voyant Four s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON FRIRE AVEC PEU DE GRAISSE

Les 12 fonctions de cuisson **Frire avec peu de graisse** comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés.
Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni les temps de cuisson, ni la puissance.
Vous pouvez sélectionner la catégorie de cuisson Frire avec peu de graisse en appuyant sur le bouton **Slim fry (Frire avec peu de graisse)**.

Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme. Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.

Slim Fry	**1.** Appuyez sur le bouton **Slim Fry (Frire avec peu de graisse)**.
	2. Sélectionnez la catégorie d'aliment en tournant le **Sélecteur multifonction** et appuyez sur le **Sélecteur multifonction**. 1) Pommes de terre/Légumes 2) Fruits de mer 3) Poulet
	3. Sélectionnez le type d’aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliments.
	4. Sélectionnez la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.
+30s START	**5.** Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.

Le tableau suivant présente les 12 programmes automatiques **Frire avec peu de graisse** pour faire frire. Il indique également les quantités et les instructions appropriées. Vous utiliserez moins d'huile qu'avec une friteuse, mais vous obtiendrez des résultats savoureux. Les programmes sont exécutés en combinant la convection, l'élément chauffant et l'énergie des micro-ondes.

MC28H5185CK_SW_DE68-04245W-00_FR.indd 16 2014-09-25 10:48:02

1. Pommes de terre/Légumes

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1-1 **Frites au four surgelées**	300 à 350 g 450 à 500 g	Répartissez uniformément les frites sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas). Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-2 **Croquettes de pommes de terre surgelées**	200 à 250 g 300 à 350 g	Répartissez uniformément les croquettes de pommes de terre surgelées sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
1-3 **Frites maison**	300 à 350 g 450 à 500 g	Utilisez des pommes de terre dures à moyennement dures et lavez-les. Pelez les pommes de terre et coupez-les en bâtons d'une épaisseur de 10 x 10 mm. Trempez-les dans l'eau froide (pendant 30 min). Séchez-les dans une serviette, pesez-les et badigeonnez-les de 5 g d'huile d'olive. Répartissez uniformément les frites maison sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas). Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-4 **Pommes de terre en morceaux**	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	Lavez les pommes de terre de taille normale et coupez-les en morceaux. Badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive et d'épices. Placez-les avec la face coupée sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 1 à 3 minutes.
1-5 **Rondelles d'oignon surgelées**	100 à 150 g 200 à 250 g	Placez les rondelles d'oignon surgelées ou les calamars panés congelés uniformément sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-6 **Rondelles de courgettes**	100 à 150 g 200 à 250 g	Rincez et émincez les courgettes. Badigeonnez-les de 5 g d'huile d'olive et ajoutez des épices. Placez les rondelles uniformément sur le plat croustilleur et placez le plat sur la grille supérieure. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas). Laissez reposer 1 à 2 minutes.

2. Fruits de mer

Code/Aliment	Quantité	Consignes
2-1 **Crevettes surgelées**	200 à 250 g 300 à 350 g	Répartissez uniformément les crevettes pannées surgelées sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
2-2 **Croquettes de poisson**	200 à 250 g 300 à 350 g	Répartissez uniformément les croquettes de poisson pannées sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
2-3 **Calamars frits**	100 à 150 g 200 à 250 g	Répartissez uniformément les calamars pannés sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.

3. Poulet

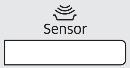
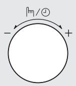
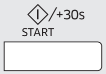
Code/Aliment	Quantité	Consignes
3-1 **Beignets de poulet surgelés**	200 à 250 g 300 à 350 g	Répartissez uniformément les beignets de poulet surgelés sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas). Laissez reposer 1 à 2 minutes.
3-2 **Pilons de poulets**	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	Pesez les pilons de poulets et badigeonnez-les d'huile et d'épices. Placez-les uniformément sur la grille supérieure. Retournez lorsque le signal sonore retentit et le four s'arrête. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. Laissez reposer 1 à 3 minutes.
3-3 **Ailes de poulet**	200 à 250 g 300 à 350 g	Pesez les ailes de poulets et badigeonnez-les d'huile et d'épices. Placez-les uniformément sur la grille supérieure. Retournez lorsque le signal sonore retentit et le four s'arrête. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. Laissez reposer 1 à 2 minutes.

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON PAR CAPTEUR

Les 8 fonctions de **cuisson par capteur** comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés.
Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Vous pouvez régler la catégorie Cuisson par capteur en tournant le **Sélecteur multifonction**.

Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

<table>
<tr><td>
</td><td>1. Appuyez sur le bouton Sensor (Capteur).</td></tr>
<tr><td>
</td><td>2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du Sélecteur multifonction. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le Sélecteur multifonction pour sélectionner le type d'aliment.</td></tr>
<tr><td>
</td><td>3. Appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30s).
<u>Résultat :</u> la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :
1) le signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.</td></tr>
</table>

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Si la température intérieure est supérieure à 60 °C, le ventilateur démarre (fonctionne pendant 3 minutes). Vous ne pourrez utiliser à nouveau le bouton **Sensor (Capteur)** qu'une fois le four suffisamment refroidi.

Le tableau suivant répertorie les 8 programmes de **cuisson par capteur**. Il indique également les quantités recommandées ainsi que les instructions relatives à chaque mode de cuisson. Au début du programme, l'affichage indique la durée du capteur. Après cette période, le temps de cuisson et la puissance sont calculés automatiquement et le temps de cuisson restant est affiché. Le système par capteur permet de contrôler la cuisson.

Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Boissons	150 à 250 g	Versez le liquide (à température ambiante) dans une tasse en céramique ou un mug. Faites réchauffer sans couvrir. Placez-la au centre du plateau. Laissez reposer dans le four. Remuez avant et après le temps de repos. Sortez la tasse avec précaution (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides). Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2 Brocolis en morceaux	200 à 500 g	Lavez des légumes frais (ex. : brocolis) et coupez-les en morceaux. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml (2 à 3 cuillères à soupe) d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Ce programme permet de faire cuire le brocoli, la courgette, l'aubergine, le potiron ou encore le poivron (coupés en morceaux). Laissez reposer 1 à 2 minutes.
3 Carottes en rondelles	200 à 500 g	Lavez des légumes frais (ex. : carottes) et coupez-les en tranches de taille équivalente. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml (2 à 3 cuillères à soupe) d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Ce programme permet de faire cuire des carottes, du chou-fleur ou du chou-rave (coupés en morceaux). Laissez reposer 1 à 2 minutes.
4 Choux-fleurs	200 à 500 g	Lavez des légumes frais (ex. : choux-fleurs) et coupez-les en morceaux. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml (2 à 3 cuillères à soupe) d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Ce programme permet de faire cuire le brocoli, la courgette, l'aubergine, le potiron ou encore le poivron (coupés en morceaux). Laissez reposer 1 à 2 minutes.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
5 Pommes de terre au four	200 à 800 g	Lavez les pommes de terre (200 g chacune). Badigeonnez-les d'huile d'olive et percez leur peau à l'aide d'un couteau. Disposez-les en cercle sur le plateau. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
6 Cuisson des pâtes	100 à 300 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez 4 volumes d'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez avant de laisser reposer à couvert, puis égouttez soigneusement. Laissez reposer 1 à 3 minutes.
7 Mini ravioli	200 à 400 g	Placez les mini ravioli mijotées dans une assiette creuse en céramique. Placez le plat au centre du plateau tournant. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
8 Morceaux de poulet	200 à 500 g	Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet réfrigérés et ajoutez des épices. Placez-les sur la grille inférieure, côté peau vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes.

Consignes pour la cuisson automatique par capteur

Le capteur automatique permet de cuire automatiquement les aliments en fonction de leur teneur en eau.

- Lors de la cuisson des aliments, différents types de gaz sont produits.
  Le capteur automatique calcule le temps et la puissance de cuisson adéquates en fonction des types de gaz produits par les aliments, vous évitant ainsi de procéder à ces réglages.
- Lorsque vous recouvrez un récipient à l'aide de son couvercle ou d'un film plastique au cours de la cuisson par capteur, ce dernier calcule automatiquement la quantité de gaz produite une fois le récipient rempli de vapeur.
- Peu de temps avant la fin de la cuisson, le décompte du temps de cuisson restant démarre. Vous pouvez alors, au besoin, retourner ou mélanger les aliments pour une cuisson uniforme.
- Avant de lancer la cuisson automatique par capteur, parsemez les aliments d'herbes, d'épices ou de sauces de brunissage. Veuillez cependant noter que le sel ou le sucre laissent des traces de brûlé sur les aliments. Nous vous conseillons donc de n'ajouter ces ingrédients qu'une fois la cuisson terminée.

Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur

- Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de cette fonction, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce manuel.
- Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée en retournant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper en quantité suffisante.
- Utilisez toujours le couvercle destiné au récipient utilisé. Si le récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affiche.

Important

- Évitez dans la mesure du possible de débrancher le four à micro-ondes une fois celui-ci installé. Le capteur à gaz a besoin de temps pour se stabiliser et fonctionner correctement.
- Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de cuisson automatique par capteur pour effectuer plusieurs cycles de cuisson continus.
- Installez le four dans un endroit bien ventilé pour garantir un refroidissement adéquat, une bonne circulation de l'air et un fonctionnement optimal du capteur.
- Pour éviter tout mauvais résultat, n'utilisez pas le capteur automatique lorsque la température ambiante est trop basse ou trop élevée.
- N'utilisez pas de détergent volatile pour nettoyer votre four. Le gaz produit suite à l'utilisation de ce type de produit pourrait entraver le bon fonctionnement du capteur.
- Ne placez pas le four à proximité d'appareils produisant un taux élevé d'humidité ou de gaz afin d'éviter tout dysfonctionnement du capteur automatique.
- Conservez toujours l'intérieur du four propre. Nettoyez les salissures à l'aide d'un chiffon humide. Ce four est destiné à une utilisation domestique uniquement.

UTILISATION DES FONCTIONS DE RÉALISATION DE PLATS SAINS

Les 15 fonctions **Réalisation de plats sains** proposent des temps de cuisson pré-programmés.
Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni les temps de cuisson, ni la puissance.
Vous pouvez sélectionner la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.

☛ Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte.

Healthy Cooking	**1.** Appuyez sur le bouton **Healthy cooking (Réalisation de plats sains)**.
	2. Sélectionnez la catégorie d'aliment en tournant le **Sélecteur multifonction** et appuyez sur le **Sélecteur multifonction**. 1) Céréales/Pâtes 2) Légumes 3) Volaille/Poisson
	3. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.
	4. Sélectionnez la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.
/+30s START	**5.** Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**. **Résultat :** Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné. • Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End (Fin) » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Le tableau suivant présente les quantités et les instructions appropriées pour environ 15 programmes **Réalisation de plats sains**. Il est composé de céréales/pâtes(1), légumes(2) et volailles/poissons(3).

☛ Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

1. Céréales/Pâtes

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1-1 Riz complet	150 à 200 g 200 à 250 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez deux volumes d'eau froide. Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
1-2 Quinoa	150 à 200 g 200 à 250 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez deux volumes d'eau froide. Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 1 à 3 minutes.
1-3 Macaroni	100 à 150 g 200 à 250 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez 4 volumes d'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez avant de laisser reposer à couvert, puis égouttez soigneusement. Laissez reposer pendant 1 à 3 minutes.

2. Légumes

Code/Aliment	Quantité	Consignes
2-1 Haricots verts	200 à 250 g 300 à 350 g	Rincez et nettoyez les haricots verts. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) pour la cuisson d'une portion de 200 à 250 g et ajoutez 45 ml (3 cuillères à soupe) pour 300 à 350 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-2 Épinards	100 à 150 g 200 à 250 g	Rincez et nettoyez les épinards. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. N'ajoutez pas d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-3 Pommes de terre épluchées	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	Lavez et épluchez les pommes de terre, coupez-les en deux et mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 15 à 30 ml (1 à 2 cuillères à soupe) d'eau. Remuez après cuisson Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson. Laissez reposer 3 à 5 minutes.
2-4 Gratin de pommes de terre	400 à 450 g 800 à 850 g	Mettez le gratin frais dans un plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
2-5 Aubergines grillées	100 à 150 g 200 à 250 g	Rincez et émincez les aubergines. Badigeonnez-les d'huile et d'épices. Placez les tranches uniformément sur la grille supérieure. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas.) Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-6 Tomates grillées	400 à 450 g 600 à 650 g	Rincez et nettoyez les tomates. Coupez-les en deux et placez-les dans un plat adapté au micro-ondes. Parsemez de fromage râpé. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 1 à 2 minutes.

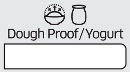
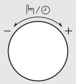
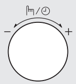
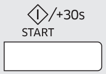
3. Volaille/Poisson

Code/Aliment	Quantité	Consignes
3-1 Blancs de poulet	300 à 350 g 400 à 450 g	Rincez les blancs de poulet et placez-les sur une assiette en céramique. Recouvrez avec un film plastique résistant aux micro-ondes et percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minute.
3-2 Blancs de dinde	300 à 350 g 400 à 450 g	Rincez les blancs de dinde et placez-les dans un plat profond en verre adapté au micro-ondes. Recouvrez avec un film plastique résistant aux micro-ondes et percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minute.
3-3 Blancs de poulet grillés	300 à 350 g 400 à 450 g	Rincez les blancs de poulet, faites-les mariner puis placez-les sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 minute.
3-4 Filets de poisson grillés	200 à 300 g 400 à 500 g	Placez les filets de poisson uniformément sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
3-5 Steaks de saumon grillé	200 à 250 g 300 à 350 g	Placez les steaks de poisson uniformément sur la grille hauteur maxi. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 minute.
3-6 Poisson grillé	200 à 300 g 400 à 500 g	Badigeonnez le poisson (truite ou dorade) d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 3 minute.

UTILISATION DU MODE PÂTE LEVÉE/YAOURT

Les 5 fonctions **Pâte levée/Yaourt** comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni les temps de cuisson, ni la puissance.
Vous pouvez régler la catégorie de pâte levée/yaourt en appuyant sur le **Sélecteur multifonction** après avoir appuyé sur le bouton **Dough Proof/Yogurt (Pâte levée/Yaourt)**.

Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

	**1.** Appuyez sur le bouton **Dough Proof/Yogurt (Pâte levée/ yaourt)**.
	**2.** Sélectionnez la Pâte levée/Yaourt et appuyez sur le **Sélecteur Multifonction**. 1) Pâte levée 2) Yaourt
	**3.** Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Vous devez choisir le numéro que vous souhaitez utiliser pour la cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.
	**4.** Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.

Le plateau tournant ne fonctionne pas pendant la cuisson de yaourt.

Le tableau suivant indique comment utiliser les programmes automatiques pour le levage de la pâte ou la préparation des yaourts maison.

1. Fermentation de la pâte

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1-1 Pâte à pizza	300 à 500 g	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez d'aluminium.
1-2 Pâte pour gâteau	500 à 800 g	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez d'aluminium.
1-3 Pâte à pain	600 à 900 g	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez d'aluminium.

2. Yaourt maison

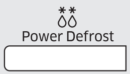
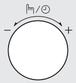
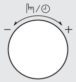
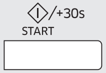
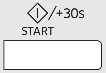
Code/Aliment	Quantité	Consignes
2-1 Petites tasses	500 g	Répartissez uniformément 150 g de yaourt nature dans 5 tasses en céramique ou dans des petits ramequins (30 g chacun). Ajoutez 100 ml de lait dans chaque tasse. Utilisez du lait longue conservation (température ambiante ; 3,5 % de matière grasse). Couvrez-les de film plastique et placez-les en cercle sur le plateau tournant. Une fois terminé, placez-les 6 heures au réfrigérateur. Pour la première tentative, nous recommandons d'utiliser un ferment sec de yaourt avec des bactéries.
2-2 Grand bol	500 g	Mélangez 150 g de yaourt nature avec 500 ml de lait longue conservation (température ambiante ; 3,5 % de matière grasse). Versez uniformément dans un grand bol en verre. Couvrez-les avec du film plastique et placez-les sur le plateau tournant. Une fois terminé, placez-les 6 heures au réfrigérateur. Pour la première tentative, nous recommandons d'utiliser un ferment sec de yaourt avec des bactéries.

UTILISATION DES FONCTIONS DE DÉCONGÉLATION

Le mode **Décongélation** permet de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain/gâteaux ou des fruits. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez l'aliment surgelé dans un plat en céramique au centre du plateau. Refermez la porte.

	**1.** Appuyez sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)**.
	**2.** Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.
	**3.** Sélectionnez la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.
	**4.** Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**. **Résultat :** • La phase de décongélation commence. • Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.
	**5.** Appuyez de nouveau sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)** pour poursuivre la décongélation. **Résultat :** Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End (Fin) » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de **Décongélation**, les quantités et les instructions appropriées. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation.
Placez la viande, la volaille ou le poisson sur une assiette plate en verre ou en céramique et le pain, le gâteau ou le fruit sur du papier absorbant.

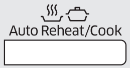
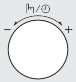
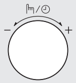
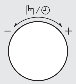
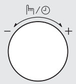
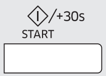
Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Viande	200 à 1500 g	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés. Laissez reposer 20 à 90 minutes.
2 Volaille	200 à 1500 g	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux. Laissez reposer 20 à 90 minutes.
3 Poisson	200 à 1500 g	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets. Laissez reposer 20 à 80 minutes.
4 Pain/Gâteaux	125 à 1000 g	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le au signal sonore. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat. Laissez reposer pendant 10 à 60 minutes.
5 Fruits	100 à 600 g	Répartissez uniformément les fruits dans un récipient en verre à fond plat. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de fruits. Laissez reposer 5 à 20 minutes.

UTILISATION DES FONCTIONS RÉCHAUFFAGE/ CUISSON AUTOMATIQUES

Les 5 fonctions de **Réchauffage/Cuisson automatiques** comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés.
Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Vous pouvez sélectionner la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.

☛ Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte.

	**1.** Appuyez sur le bouton **Auto Reheat/Cook (Réchauffage/Cuisson automatiques)**.
	**2.** Tournez le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la catégorie de cuisson. (Réchauffage automatique ou Cuisson automatique)
	**3.** Sélectionnez le Réchauffage automatique ou la Cuisson automatique en appuyant sur le **Sélecteur multifonction**.
	**4.** Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.
	**5.** Sélectionnez la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.
	**6.** Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**. **Résultat :** Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné. • Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End (Fin) » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Le tableau suivant répertorie les quantités et instructions appropriées pour un réchauffage et une cuisson automatiques.

☛ Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

1. Réchauffage automatique

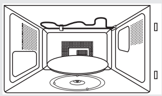
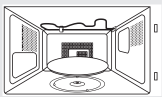
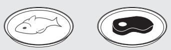
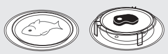
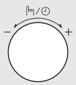
Code/Aliment	Quantité	Consignes
1-1 **Plats préparés (réfrigérés)**	300 à 350 g 400 à 450 g	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes). Laissez reposer 2 à 3 minutes.
1-2 **Pizza surgelée**	300 à 350 g 400 à 450 g	Placez la pizza surgelée sur la grille inférieure.
1-3 **Lasagnes surgelées**	400 à 450 g 600 à 650 g	Placez les lasagnes surgelées dans un plat adapté au four et suffisamment grand. Posez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 3 à 4 minutes.

2. Cuisson automatique

Code/Aliment	Quantité	Consignes
2-1 **Poulet rôti**	1100 à 1150 g 1200 à 1250 g	Badigeonnez le poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Tournez le côté poitrine vers le bas, au centre de la grille inférieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson. Laissez reposer 5 minute.
2-2 **Muffins**	250 à 300 g	Versez la pâte dans 6 à 8 récipients en papier ou en silicone pour les muffins (45 g chacun) et placez-les sur la grille inférieure. Démarrez le programme (le four est préchauffé). Lorsque le signal sonore retentit, insérez la grille avec la nourriture.

UTILISATION DU PLAT CROUSTILLEUR

Ce plat croustilleur vous permet de faire dorer les aliments en surface en faisant appel à la puissance du gril ; qui plus est, la température élevée qu'atteint le plat permet de dorer également le dessous des aliments et de leur donner une consistance croustillante. Les différents aliments pouvant être cuisinés dans le plat croustilleur figurent dans le tableau présenté page suivante. Vous pouvez également l'utiliser pour faire cuire du lard, des œufs ou encore des saucisses.

	**1.** Placez le plat croustilleur directement sur le plateau tournant et faites-le préchauffer à pleine puissance à l'aide de la combinaison Micro-ondes/Gril [450 W + Gril]. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour connaître les temps de chauffe et les instructions s'y rapportant.
	**2.** Pour faire cuire des aliments tels que du bacon ou des œufs, badigeonnez le plat d'huile afin de leur donner une jolie couleur dorée.
	**3.** Disposez les aliments dans le plat croustilleur.
	**4.** Posez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou le plateau tournant) dans le micro-ondes.
	**5.** Sélectionnez le temps de cuisson et la puissance appropriés. (Reportez-vous au tableau ci-contre.).

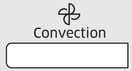
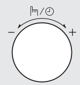
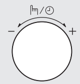
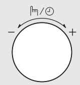
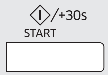
- Utilisez toujours des maniques pour retirer le plat croustilleur du four car celui-ci chauffe également.
- Important : le plat croustilleur est recouvert d'une couche en Téflon non résistante aux rayures. N'utilisez pas d'objets tranchants (ex. : couteau) lorsque vous découpez les aliments directement dans le plat.
- Ne placez pas d'objets non résistants à la chaleur dans le plat.
- Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four sans le plateau tournant.
- Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.
- N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.
- Important : le plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

CUISSON PAR CONVECTION

Le mode Cuisson par convection vous permet de faire cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode Micro-ondes n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40 °C et 200 °C. Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille inférieure.

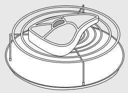
Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale. Ouvrez la porte, placez le récipient sur la grille inférieure et réglez le plateau.

	**1.** Appuyez sur le bouton **Convection**. __Résultat :__ les indications suivantes s'affichent : (mode convection) 180 °C (température)
	**2.** Sélectionnez la température en tournant le **Sélecteur multifonction**. (Température : 40-200 °C, par intervalle de 10 °C) • Si la température n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affichage passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.
	**3.** Appuyez sur le **Sélecteur multifonction**.
	**4.** Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**. (Si vous souhaitez préchauffer le four, sélectionnez " : 0")
	**5.** Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**. __Résultat :__ la cuisson démarre. • Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End (Fin) » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

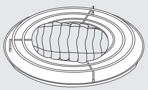
FAIRE GRILLER

Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez la grille supérieure.

	**1.** Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.
Grill	**2.** Appuyez sur le bouton **Grill (Gril)**. **Résultat :** les indications suivantes s'affichent : (mode gril) • La température du gril n'est pas réglable.
	3. Réglez le temps de cuisson au gril en tournant le **Sélecteur multifonction**. • Le temps de cuisson au gril maximal dans ce mode est de 60 minutes.
/+30s START	**4.** Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**. **Résultat :** la cuisson au gril démarre. • Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End (Fin) » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

CHOIX DES ACCESSOIRES

	La cuisson par convection traditionnelle ne requiert pas d'ustensiles particuliers. Vous devez néanmoins faire uniquement appel à des ustensiles que vous utiliseriez dans un four normal. Les plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes ne sont généralement pas conçus pour la cuisson par convection ; n'utilisez pas de récipients plastique, de plats de service, de gobelets en papier, de serviettes, etc.

Si vous souhaitez sélectionner un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril ou convection), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel.

☛ Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en pages 28-29.

COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

☛ Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

☛ Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
Pour une cuisson et des grillades optimales, utilisez la grille supérieure.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliments à cuire. Placez la grille sur le plateau tournant. Refermez la porte.

Combi	**1.** Appuyez sur le bouton **Combi (Cuisson combinée)**. **Résultat :** Les indications suivantes s'affichent : Cb - 1 (Micro-ondes + Grill)
	2. Appuyez sur le **Sélecteur multifonction** jusqu'à ce que l'affichage indique Cb - 1. **Résultat :** les indications suivantes s'affichent : (mode combiné micro-ondes et gril) 450 W (puissance de sortie)
	3. Sélectionnez la puissance appropriée en tournant le **Sélecteur multifonction** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (450 ou 300 W). À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la puissance. • La température du gril n'est pas réglable. • Si la température n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affichage passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.
	4. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**. • Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.
/+30s START	**5.** Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**. **Résultat :** • La cuisson combinée démarre. • Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End (Fin) » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

COMBINAISON MICRO-ONDES ET CONVECTION

La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie des micro-ondes et la fonction de convection. Aucun préchauffage n'est requis puisque l'énergie des micro-ondes est disponible immédiatement.

De nombreux aliments peuvent être cuits en mode combiné, en particulier :

- les viandes rôties et les volailles ;
- les tartes et les gâteaux ;
- les plats à base d'œufs et de fromage.

☛ Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

☛ Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
Pour une cuisson et un brunissage optimaux, utilisez la grille inférieure.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau ou sur la grille inférieure qui doit ensuite être placée sur celui-ci. Refermez la porte. L'élément chauffant doit se trouver en position horizontale.

Combi	**1.** Appuyez sur le bouton **Combi (Cuisson combinée)**. **Résultat :** les indications suivantes s'affichent : Cb - 1 (Micro-ondes + Grill)
	2. Tournez le **Sélecteur Multifonction** jusqu'à ce que l'affichage indique Cb - 2 (Micro-ondes + Convection), puis appuyez sur le **Sélecteur multifonction**.
	3. Sélectionnez la puissance appropriée en tournant le **Sélecteur multifonction** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (450, 300, 180 ou 100 W). À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la puissance. • Si la puissance n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affichage passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson. (Par défaut : 180 °C)
	4. Sélectionnez la température appropriée en tournant le **Sélecteur multifonction** (Température : 200-40 °C). À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la puissance. • Si la température n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affichage passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson. **Résultat :** Les indications suivantes s'affichent : (mode combiné Micro-ondes et Convection) 450 W (puissance de sortie) 180 °C (température)
	5. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**. • Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.
/+30s START	**6.** Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**. **Résultat :** • La cuisson combinée démarre. • Le four est chauffé à la température appropriée, puis la cuisson aux micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson. • Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End (Fin) » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

STOP ECO /+30s START	**1.** Appuyez simultanément sur les boutons **START/+30s (DÉPART/+30s)** et **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**. **Résultat :** Le four n'émet plus de signal sonore à la fin d'une fonction.
STOP ECO /+30s START	**2.** Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **START/+30s (DÉPART/+30s)** et **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**. **Résultat :** Le four fonctionne normalement.

UTILISATION DES FONCTIONS SÉCURITÉ ENFANTS

Votre four micro-ondes est équipé d'une sécurité enfants qui vous permet de verrouiller les boutons de l'appareil afin d'éviter qu'un enfant ou que toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.

	1. Appuyez sur les boutons **Sécurité enfants** et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes. **Résultat :** • Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée). • L'écran affiche un « L ». L
	2. Pour désactiver la fonction de verrouillage, appuyez à nouveau sur le bouton **Sécurité enfants** pendant trois secondes. **Résultat :** Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

UTILISATION DES FONCTIONS MARCHE/ARRÊT DU PLATEAU

Le bouton **Marche/Arrêt du plateau tournant** permet d'arrêter la rotation de celui-ci (uniquement en mode de cuisson manuel) afin que vous puissiez utiliser des plats de grande taille.

Les résultats seront en revanche moins satisfaisants, car la cuisson ne sera pas totalement uniforme. Il est recommandé de faire tourner le plat d'un demi-tour plusieurs fois en cours de cuisson.

AVERTISSEMENT
Ne faites jamais tourner le plateau si le four est vide.
Pourquoi ? Le four pourrait s'enflammer ou être gravement endommagé.

	1. Appuyez sur le bouton **Marche/Arrêt du plateau**. **Résultat :** Le plateau ne tourne pas.
	2. Pour réenclencher la rotation du plateau, appuyez de nouveau sur le bouton **Marche/Arrêt du plateau**. **Résultat :** Le plateau tourne.

Le bouton **Marche/arrêt du plateau** est uniquement disponible en cours de cuisson.

guide des récipients

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.
Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »).
Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓ ✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plat allant au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en cristal	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ : recommandé ✓✗ : à utiliser avec précaution ✗ : risqué

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Cuisson à couvert

Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos

Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Épinards	150 g	600 W	5-6
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Brocolis	300 g	600 W	8-9
	Consignes Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Petits pois	300 g	600 W	7-8
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Haricots verts	300 g	600 W	7½-8½
	Consignes Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Jardinière de légumes (carottes/ petits pois/maïs)	300 g	600 W	7-8
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	7½-8½
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four.
Ajoutez 30 à 45 ml d’eau froide (2 à 3 cuillerées à soupe) par tranche de 250 g sauf contre-indication - voir tableau. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Brocolis	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Consignes Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Choux de Bruxelles	250 g	900 W	6-6½
	Consignes Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Carottes	250 g	900 W	4½-5
	Consignes Coupez les carottes en rondelles de taille égale. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Chou-fleur	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Consignes Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Courgettes	250 g	900 W	4-4½
	Consignes Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d’eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Aubergines	250 g	900 W	3½-4
	Consignes Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Poireaux	250 g	900 W	4-4½
	Consignes Coupez les poireaux en épaisses rondelles. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Champignons	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Consignes Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Oignons	250 g	900 W	5-5½
	Consignes Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à café) d'eau. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Poivrons	250 g	900 W	4½-5
	Consignes Coupez les poivrons en fines lamelles.		
Pommes de terre	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Consignes Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Chou-rave	250 g	900 W	5½-6
	Consignes Coupez le chou-rave en petits dés. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : Utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert.
Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : Utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire sans couvrir.
Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Riz blanc (étuvé)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Consignes Ajoutez deux volumes d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 5 minutes.		
Riz complet (étuvé)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Consignes Ajoutez deux volumes d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 5 minutes.		
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250 g	900 W	16-17
	Consignes Ajoutez 500 ml d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 5 minutes.		
Céréales mélangées (riz + céréales)	250 g	900 W	17-18
	Consignes Ajoutez 400 ml d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 5 minutes.		
Pâtes	250 g	900 W	10-11
	Consignes Ajoutez 1 litre d'eau chaude. Servez après avoir laissé reposer 5 minutes.		

FAIRE RÉCHAUFFER

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments seul d'un coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.

Consultez les tableaux pour plus de renseignements.

Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.

Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats.

Si possible, remuez de nouveau avant de servir.

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer). Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.

Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.

Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

FAIRE RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

ALIMENTS POUR BÉBÉ :

Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40 °C.

LAIT POUR BÉBÉ :

Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : env. 37 °C.

REMARQUE :

Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Consignes Versez la boisson dans les tasses et faites réchauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien. Servez après avoir laissé reposer 1 à 2 minutes.		
Soupe (réfrigérée)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Consignes Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez à nouveau avant de servir. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	4½-5½
	Consignes Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps à autre pendant le réchauffage et à nouveau avant de laisser reposer et servir. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	3½-4½
	Consignes Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4-5
	Consignes Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Plat préparé (réfrigéré)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Consignes Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Fondue savoyarde prête à servir (réfrigérée)	400 g	600 W	6-7
	Consignes Mettez la fondue savoyarde prête à servir dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate et couvrez. Remuez de temps en temps pendant et après le réchauffage. Remuez bien avant de servir. Servez après avoir laissé reposer 1 à 2 minutes.		

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Heure
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.
	Consignes Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.
	Consignes Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 1 min à 1 min 10 s.
	Consignes Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez le récipient au centre du plateau. Faites cuire le tout sans couvrir. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		

FAIRE DÉCONGELER

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.
Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.

Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Conseil : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence lors de la congélation et la décongélation de vos aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20 °C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Viande			
Viande hachée	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Escalopes de porc	250 g	180 W	7-8
	Consignes Placez la viande sur le plateau tournant. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Servez après avoir laissé reposer 15 à 30 minutes.		

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Volaille			
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux).	180 W	14-15
Poulet entier	1200 g	180 W	32-34
	Consignes Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Servez après avoir laissé reposer 15 à 60 minutes.		
Poisson			
Filets de poisson	200 g	180 W	6-7
Poisson entier	400 g	180 W	11-13
	Consignes Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Servez après avoir laissé reposer 10 à 25 minutes.		
Fruits			
Baies	300 g	180 W	6-7
	Consignes Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre). Servez après avoir laissé reposer 5 à 10 minutes.		
Pain			
Petits pains (environ 50 g chacun)	2 portions 4 portions	180 W	1-1½ 2½-3
Tartine/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
	Consignes Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Servez après avoir laissé reposer 5 à 20 minutes.		

GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 3 à 5 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :
Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :
Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Remarque importante :
Lorsque seul le mode gril est utilisé, rappelez-vous que les aliments doivent être mis sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne.
La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément.
Deux modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle :
450 W + Gril et 300 W + Gril.

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + Gril :
Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné.
N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes + Gril :
Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Remarque importante :
Lorsque vous utilisez le mode combiné (Micro-ondes + Gril), les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires.
Reportez-vous aux consignes du tableau suivant.
Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Préchauffez le gril (fonction Gril) pendant 2 à 3 minutes.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.
Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliments frais	Quantité	Puissance	1 étape (min.)	2 étape (min.)
Tartines grillées	4 portions (25 g/tartine)	Gril seul	3-4	2-3
	Consignes Placez les tartines côte à côte sur la grille supérieure.			
Tomates grillées	400 g (2 morceaux).	300 W + Gril	5-6	-
	Consignes Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Placez-les sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Tartine tomate-fromage	4 morceaux (300 g)	300 W + Gril	4-5	-
	Consignes Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Tartine Hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	4 morceaux (500 g)	300 W + Gril	5-6	-
	Consignes Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Pommes de terre au four	500 g	450 W + Gril	7-8	-
	Consignes Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril.			

(Suite)

Aliments frais	Quantité	Puissance	1 étape (min.)	2 étape (min.)
Gratin de pommes de terre/légumes (réfrigéré)	450 g	450 W + Gril	9-11	-
	Consignes Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.			
Pommes au four	2 pommes (environ 400 g)	300 W + Gril	7-8	-
	Consignes Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Placez le plat directement sur la grille inférieure.			
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux).	300 W + Gril	8-10	6-8
	Consignes Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.			
Poulet rôti	1200 g	450 W + Gril	18-19	17
	Consignes Badigeonnez le poulet d'huile et d'épices. Placez le poulet sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson au gril terminée.			
Poisson grillé	400 à 500 g	300 W + Gril	5-7	5½-6½
	Consignes Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.			

CONVECTION

La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à air chaud.
L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi du fond afin de permettre à l'air chaud de circuler. Ce mode est pris en charge par l'élément chauffant supérieur.

Ustensiles pour la cuisson par convection :
Tous les ustensiles, moules et plaques à pâtisserie que vous utilisez d'habitude dans un four à convection traditionnel peuvent être utilisés.

Aliments convenant à la cuisson par convection :
tous les biscuits, les petits pains et les gâteaux peuvent être cuits de cette manière ainsi que les gâteaux aux fruits, la pâte à choux et les soufflés.

MICRO-ONDES + CONVECTION

Ce mode associe l'énergie des micro-ondes à l'air chaud, ce qui réduit le temps de cuisson tout en donnant aux aliments un aspect doré et une surface croustillante.
La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à chaleur tournante munis d'un ventilateur sur la paroi du fond.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + convection :
doivent laisser passer les micro-ondes, doivent être adaptés à la cuisson au four traditionnel (ex. : ustensiles en verre, terre cuite ou porcelaine sans ornements métalliques et décrits dans la cuisson micro-ondes + Gril).

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + convection :
viandes, volailles ainsi que plats en cocotte et gratins, gâteaux de Savoie, gâteaux aux fruits, tartes, crumbles, légumes grillés, scones et pains.

Guide de cuisson par convection pour les aliments frais et surgelés

Faites préchauffer le four à convection à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage automatique. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliments frais	Quantité	Puissance	1 étape (min.)	2 étape (min.)
PIZZA Pizza surgelée (déjà cuite)	300 g	1 étape 300 W + 200 °C 2 étapes Gril	11-12	2-3
	Consignes Placez la pizza sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.			
PÂTES Lasagnes surgelées	400 g	1 étape 450 W + 200 °C 2 étapes Convection 200 °C	15-16	5-6
	Consignes Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez le gratin de pâtes encore surgelé sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.			
VIANDE Rôti de bœuf/ Rôti d'agneau (à point)	1200 à 1300 g	450 W + 180 °C	20-23	10-13
	Consignes Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Après la cuisson, recouvrez-la de papier d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.			
Poulet rôti	1000 à 1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
	Consignes Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minute.			

Aliments frais	Quantité	Puissance	1 étape (min.)	2 étape (min.)
PAIN Petits pains frais	6 morceaux (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Consignes Disposez les petits pains en cercle sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Pain à l'ail (réfrigéré, précuit)	200 g (1)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Consignes Placez la baguette surgelée sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.			
GÂTEAU Gâteau marbré (pâte fraîche)	500 g	180 °C uniquement	38-43	-
	Consignes Versez la pâte fraîche dans un petit moule rectangulaire en métal à revêtement noir de 25 cm. Placez le moule sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.			
Gâteaux de petite taille (pâte fraîche)	10 x 28 g	160 °C uniquement	26-28	-
	Consignes Remplissez les tasses en papier de pâte fraîche et posez-les sur la plaque à pâtisserie sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.			
Cookies (pâte fraîche)	200 à 250 g	200 °C uniquement	15-20	-
	Consignes Placez les croissants surgelés sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure.			
Gâteau surgelé	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Consignes Placez le gâteau surgelé directement sur la grille inférieure. Une fois la décongélation et le préchauffage terminés, laissez reposer pendant 15 à 20 minutes.			

CONSEILS ET ASTUCES

FAIRE FONDRE DU BEURRE

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre.
Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique.
Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu.
Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.
Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.
Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien.
Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 900 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

FAIRE UN PUDDING

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W au cours du brunissage. Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

dépannage et code d'erreur

DÉPANNAGE

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

Ceci est tout à fait normal.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four.
- Un reflet lumineux apparaît autour de la porte et du four
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou par les orifices de ventilation.

Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30s).

- La porte est-elle bien fermée ?

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Avez-vous réglé le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)** ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

L'ampoule ne fonctionne pas.

- Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d’assistance Samsung le plus proche afin qu’un ingénieur qualifié remplace l’ampoule.

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radio ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte des interférences, l'affichage peut être réinitialisé.
  Pour résoudre ce problème, débranchez la prise du four et rebranchez-la. Réglez à nouveau l'horloge.

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

De la fumée et des mauvaises odeurs apparaissent lors du fonctionnement initial.

- C'est une condition temporaire lors du chauffage d'un nouveau composant. La fumée et les odeurs disparaissent complètement au bout de 10 minutes de fonctionnement. Pour éliminer les mauvaises odeurs plus rapidement, veuillez actionner le four micro-ondes en insérant un citron ou du jus de citron dans l'enceinte.

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente SAMSUNG.
Munissez-vous des informations suivantes :

- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four
- Les détails concernant votre garantie
- Une description claire du dysfonctionnement

Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

CODE D'ERREUR

Le message « SE » s'affiche.

- Nettoyez les touches et assurez-vous de l'absence d'eau sur la surface entourant la touche. Éteignez le four à micro-ondes et réessayez. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

Le message « E-12 » s'affiche.

- Le message « E-12 » signifie que le capteur de gaz est court. Cette erreur peut se produire en raison de l'humidité élevée dans la cavité lorsque vous utilisez le four à micro-ondes une fois encore, juste après que le fonctionnement précédent du four à micro-ondes est terminé pour certains aliments. Dans ce cas, étant donné qu'il y a une possibilité que le capteur de gaz ne soit pas en panne, éteignez le four à micro-ondes et tentez un nouveau réglage. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

Le message « E-24 » s'affiche.

- Le message « E - 24 » s'affiche automatiquement avant que le four à micro-ondes ne surchauffe. Si le message « E - 24 » s'affiche, appuyez sur la touche Stop/Eco (Arrêt/Éco) pour lancer le mode Initialisation. Une fois le four refroidi, tentez de le faire fonctionner. Si le message « E-24 » apparaît à nouveau, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

Si un code non répertorié ci-dessus s'affiche, ou si les solutions suggérées ne suffisent pas à résoudre le problème, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits.
Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	MC28H5185**
Alimentation	230 V - 50 Hz CA
Consommation d'énergie Puissance maximale Micro-ondes Gril (élément chauffant) Convection (élément chauffant)	 2100 W 1400 W 1500 W 2100 W maxi.
Puissance de sortie	100 W / 900 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (L x H x P) Extérieures Intérieures	 517 x 310 x 475,6 mm 358 x 235,5 x 327 mm
Capacité	28 litres
Poids Net	 17,8 kg env.

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04245W-00

MC28H5185**

Forno a microonde

Manuale dell'utente e Guida alla cottura

Si prega di notare che la garanzia Samsung NON copre le richieste di assistenza per ottenere spiegazioni sul funzionamento del prodotto, correggere una installazione non idonea o eseguire la normale pulizia o manutenzione del prodotto.

Planet First 100 % Recycled Paper

Questo manuale è realizzato interamente con carta riciclata.

immagina le possibilità

Grazie per avere acquistato questo prodotto Samsung.

SAMSUNG

indice

informazioni di sicurezza

USO DEL MANUALE DI ISTRUZIONI

Grazie per avere acquistato un forno a microonde SAMSUNG. Il Manuale dell'utente contiene informazioni utili sulla cottura degli alimenti nel forno a microonde:

- Precauzioni di sicurezza
- Accessori e materiali per cottura adeguati
- Suggerimenti utili alla cottura
- Consigli per la cottura

LEGENDA DEI SIMBOLI E DELLE ICONE

⚠ **AVVERTENZA**	Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali gravi o mortali**.
⚠ **ATTENZIONE**	Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali lievi o danni alla proprietà**.

	Avvertenza; pericolo di incendio		Avvertenza; superficie calda
	Avvertenza; elettricità		Avvertenza; materiale esplosivo
	NON tentare di.		NON toccare.
	NON disassemblare.		Seguire le istruzioni fornite.
	Estrarre la spina dalla presa di corrente.		Verificare il collegamento a massa dell'apparecchio per evitare scariche elettriche.
	Rivolgersi al centro assistenza in caso di problemi.		Nota
	Importante		

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

Rispettare sempre queste precauzioni di sicurezza

Prima di utilizzare il forno, seguire attentamente queste istruzioni.

⚠ AVVERTENZA (Solo funzione microonde)
AVVERTENZA: Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.
AVVERTENZA: Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.
Questo apparecchio è destinato a un uso domestico.
AVVERTENZA: I bambini possono utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo dopo averli istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi a un uso improprio dell’apparecchio.
AVVERTENZA: Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o siano prive di esperienza o conoscenza, sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui siano state fornite loro istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli che esso comporta. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini di età inferiore agli 8 anni e senza la supervisione di un adulto.
Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.
In caso di cottura di cibi in contenitori di plastica o carta, controllare il forno per evitare possibili principi di incendio del contenitore.

Utilizzare il forno a microonde solo per la cottura e il riscaldamento di cibi e bevande. L'essiccazione di cibo o l'asciugatura di capi di abbigliamento, così come il riscaldamento di cuscinetti termici, pantofole, spugne, panni inumiditi od oggetti simili, può portare al rischio di lesioni o a un principio d'incendio.

In caso di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e tenere chiuso lo sportello del forno per evitare di far propagare eventuali fiamme.

AVVERTENZA: Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione durante la manipolazione del contenitore;

AVVERTENZA: Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata.

Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde.

Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo.

Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.

L'apparecchio non è inteso per l'installazione su veicoli, caravan o simili.

Questo apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per l'uso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza o che sovrintenda all'uso dell'apparecchio.

Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al costruttore, al centro assistenza o a un tecnico qualificato per evitare di incorrere in eventuali pericoli.

AVVERTENZA: Liquidi e altri alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.

Non pulire l'apparecchiatura usando getti d'acqua.

★	Posizionare il forno in una direzione e a un'altezza tali da permettere un facile accesso alla cavità del forno e all'area di controllo.
★	Prima di utilizzare il forno per la prima volta, attivarlo per 10 minuti collocando all'interno un contenitore d'acqua.
★	Se l'apparecchio emette un rumore anomalo, odore di bruciato o fumo, scollegare immediatamente la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro assistenza.
★	Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.
⃠	L'installazione del forno a microonde è consentita solo su un banco o un piano di lavoro. Non è consentita l'installazione a incasso.

⚠ AVVERTENZA (Solo funzione forno) - Opzionale

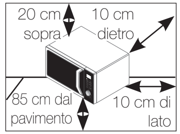
☛	**AVVERTENZA:** Quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di un adulto a causa delle alte temperature generate.
★	Durante l'uso l'apparecchiatura diventa calda. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
⃠	**AVVERTENZA:** Durante l'uso le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.
⃠	Non utilizzare un pulitore a vapore.
⃠	**AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.
★	**AVVERTENZA:** L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Senza una costante supervisione da parte di un adulto, i bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio.
✋	La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione.
✋	Lo sportello o le superfici esterne potrebbero diventare molto caldi mentre l'apparecchio è in funzione.
☛	Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore agli otto anni.

★	Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o siano prive di esperienza o conoscenza, sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui siano state fornite loro istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli che esso comporta. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini senza la supervisione di un adulto.
⃠	Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.
⃠	Questi apparecchi non sono intesi per l'uso con timer o telecomando esterni.

Questo prodotto è un apparecchio Gruppo 2 Classe B ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medicali) all'interno dei quali viene intenzionalmente generata o usata energia a radio frequenza in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali, apparecchi a elettroerosione EDM e apparecchi per saldatura ad arco.
Gli apparecchi di Classe B sono idonei per un uso domestico o direttamente connesso a una rete elettrica a basso voltaggio in edifici a uso abitativo.

INSTALLAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Posizionare il forno su una superficie piana a 85 cm dal pavimento. La superficie deve essere abbastanza solida da sopportare in sicurezza il peso del forno.



1. Quando si installa il forno, è necessario garantire una ventilazione adeguata lasciando almeno 10 cm di spazio sul retro e sui lati, e 20 cm di spazio sopra.
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio all'interno del forno.
3. Installare l'anello e la piastra girevole. Controllare che la piastra girevole ruoti liberamente.
(Solo modello con piastra girevole)
4. Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, dal centro assistenza o da un tecnico qualificato per evitare di incorrere in eventuali pericoli.
  Per motivi di sicurezza, collegare la spina del cavo di alimentazione a una presa CA dotata di messa a terra.
- Non installare il forno a microonde in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino a forni tradizionali o caloriferi. Osservare scrupolosamente le specifiche relative alla corrente di alimentazione.
  Le eventuali prolunghe devono avere le stesse specifiche dei cavi forniti con l'apparecchiatura.
  Pulire l'interno del forno e le guarnizioni dello sportello con un panno umido prima di utilizzare il microonde per la prima volta.

PULIZIA DEL FORNO A MICROONDE

I seguenti componenti del forno a microonde devono essere puliti con regolarità per evitare l'accumulo di grassi e particelle di cibo:

- Superfici interne ed esterne
- Sportelli e relative guarnizioni
- Piastra e anello girevole
  (Solo modello con piastra girevole)

- Assicurarsi **SEMPRE** che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, le superfici potrebbero deteriorarsi causando danni all'apparecchio e possibili situazioni di pericolo;

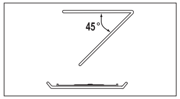
1. Pulire le superfici esterne con un panno morbido e acqua calda saponata. Sciacquare e asciugare.
2. Rimuovere eventuali residui o macchie dalle superfici interne del forno con un panno insaponato. Sciacquare e asciugare.
3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare gli odori, collocare sulla piastra girevole del forno una tazza di succo di limone diluito e riscaldare per dieci minuti alla massima potenza.
4. Lavare la piastra girevole in lavastoviglie quando necessario.

NON versare acqua nelle aperture di ventilazione. **NON** utilizzare prodotti abrasivi o solventi chimici. Quando si puliscono le guarnizioni dello sportello, fare molta attenzione per evitare che le particelle:

- Si accumulino
- Impediscano allo sportello di chiudersi correttamente

Con una soluzione detergente non aggressiva **pulire** l'interno del forno a microonde subito dopo l'uso, avendo cura di lasciarlo raffreddare prima della pulizia per evitare scottature.

Quando si pulisce la parte superiore della cavità del forno, si consiglia di ruotare verso il basso di 45° l'elemento riscaldante per pulirlo.



(Solo modello con riscaldatore oscillante)

CONSERVAZIONE E RIPARAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Per la conservazione e la riparazione del forno a microonde, è necessario adottare alcune semplici precauzioni.

Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello o le relative guarnizioni sono danneggiati:

- Cardini rotti
- Guarnizioni usurate
- Telaio del forno piegato o deformato

Le riparazioni devono essere effettuate solo da un tecnico dell'assistenza.

Non rimuovere **MAI** il telaio esterno del forno. Se il forno è guasto e necessita di riparazioni oppure non si è certi del suo corretto funzionamento:

- Scollegarlo dalla presa elettrica
- Contattare il più vicino centro di assistenza post vendita

Se dovesse essere necessario scollegare e conservare il forno per un certo periodo di tempo, riporlo in un luogo asciutto e privo di polvere.
Motivo: La polvere e l'umidità possono danneggiare alcuni componenti del forno.

Questo forno a microonde non è concepito per uso commerciale.

Per motivi di sicurezza, si raccomanda di non sostituire autonomamente la lampadina interna. Per la sostituzione della lampadina, rivolgersi al centro assistenza clienti Samsung di zona per richiedere l'uscita di un tecnico specializzato.

	⚠ AVVERTENZA				
	Eventuali modifiche o riparazioni all'apparecchio devono essere eseguite solo da personale qualificato.	✔	✔	✔	✔
	Non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, anche se idonei all'uso nel microonde.	✔	✔	✔	✔
	Per la sicurezza dell'utente si sconsiglia l'uso di sistemi di pulizia ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.	✔	✔	✔	✔
	Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore o a materiali infiammabili; in un locale soggetto a umidità, fumi d'olio, polvere, luce solare diretta, pioggia o laddove può verificarsi una perdita di gas o un dislivello del terreno.	✔	✔	✔	✔

	La messa a terra di questo apparecchio deve essere conforme a quanto previsto dalle normative locali e nazionali.	✔	✔	✔	✔
	Pulire regolarmente con un panno asciutto i poli della presa elettrica rimuovendo polvere, acqua o altre sostanze estranee.	✔	✔	✔	✔
	Non tirare o piegare eccessivamente il cavo di alimentazione e non collocare oggetti pesanti sopra di esso.	✔	✔	✔	✔
	In caso di perdita di gas (come propano, GPL, ecc), ventilare immediatamente il locale senza toccare la spina elettrica.	✔	✔	✔	✔
	Non toccare la spina elettrica con le mani bagnate.	✔	✔	✔	✔
	Non spegnere l'apparecchio durante l'uso scollegando la spina.	✔	✔	✔	✔
	Non inserire dita o corpi estranei; se sostanze estranee, per esempio acqua, penetrano all'interno dell'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✔	✔	✔	✔
	Non colpire o applicare una pressione eccessiva sull'apparecchio.	✔	✔	✔	✔
	Non collocare il forno su superfici fragili, come un lavello o un oggetto in vetro.	✔	✔		
	Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare benzene, diluenti o alcol, né dispositivi a vapore o ad alta pressione.	✔	✔	✔	✔
	Verificare che la tensione, la frequenza e la corrente corrispondano alle specifiche dell'apparecchio.	✔	✔		✔
	Inserire saldamente la spina nella presa di corrente. Non utilizzare un trasformatore, un adattatore multipresa né un cavo di prolunga.	✔	✔	✔	
	Non agganciare il cavo elettrico a oggetti metallici, inserire il cavo elettrico tra gli oggetti o dietro il forno.	✔	✔	✔	

	Non utilizzare spine, prese di corrente o cavi di alimentazione danneggiati. Se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✔	✔	✔	✔
	Non versare né spruzzare acqua direttamente sul forno.	✔	✔		
	Non collocare oggetti sopra il forno, al suo interno o sullo sportello.	✔	✔	✔	
	Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticida sulla superficie dell'apparecchio.	✔	✔		
	Non riporre materiali infiammabili all'interno del forno Prestare particolare attenzione durante il riscaldamento di cibi o bevande contenenti sostanze alcoliche poiché i vapori d'alcol potrebbero entrare in contatto con le pareti calde del forno.	✔		✔	✔
	Tenere i bambini lontano dallo sportello durante l'apertura o la chiusura del forno per evitare che possano subire urti o che le dita possano rimanervi intrappolate	✔	✔	✔	✔
	AVVERTENZA: Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare tale situazione, dopo lo spegnimento del forno attendere SEMPRE almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di PRIMO SOCCORSO: • Immergere la parte ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti. • Coprire con un panno pulito e asciutto. • Non applicare creme, oli o lozioni.	✔	✔	✔	✔
	Non collocate il vassoio o la griglia sotto l'acqua subito dopo averli estratti dal forno caldo; in caso contrario potrebbero rompersi o danneggiarsi.				✔

	Poiché non è possibile controllare la temperatura dell'olio, evitare la frittura nel microonde. In caso contrario, ciò potrebbe causare una fuoriuscita improvvisa di olio caldo.	✔			✔

	ATTENZIONE				
	Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde; NON utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con finiture in oro o argento, spiedi, forchette, ecc. Rimuovere i lacci in carta o plastica dalle buste. Motivo: Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.	✔		✔	✔
	Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti.	✔		✔	✔
	Utilizzare tempi di cottura più brevi per porzioni piccole per evitare un surriscaldamento o la bruciatura dei cibi.	✔		✔	✔
	Non immergere il cavo o la spina di alimentazione nell’acqua e tenerli lontani da fonti di calore.	✔	✔		
	Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde; inoltre, non riscaldare bottiglie, barattoli e contenitori sotto vuoto o sigillati, noci in guscio, pomodori ecc.			✔	✔
	Non coprire le aperture di ventilazione con un panno o della carta. Questi materiali potrebbero incendiarsi a causa dell’aria calda che fuoriesce dal forno. Il forno potrebbe inoltre surriscaldarsi e di conseguenza spegnersi, rimanendo disattivo finché avrà raggiunto una temperatura sufficientemente bassa.	✔		✔	
	Per evitare scottature, utilizzare sempre i guanti da forno per estrarre i contenitori dal forno.			✔	
	Mescolare i liquidi durante o al termine del riscaldamento, quindi lasciare riposare per almeno 20 secondi per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura.			✔	
	Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio per evitare di scottarsi a causa della fuoriuscita di aria calda o vapore.			✔	
	Non accendere il forno a microonde quando è vuoto. Il forno a microonde si spegnerà automaticamente per 30 minuti a scopo di sicurezza. Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno per assorbire l'energia a microonde nell'eventualità che venga acceso accidentalmente senza pietanze all'interno.	✔			✔
	Installare il forno rispettando le distanze indicate in questo manuale. (Vedere Installazione del forno a microonde.)	✔		✔	
	Fare attenzione quando si collegano altre apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno.	✔	✔	✔	

PRECAUZIONI PER EVITARE L’EVENTUALE ESPOSIZIONE A UNA QUANTITÀ ECCESSIVA DI ENERGIA A MICROONDE. (SOLO FUNZIONE MICROONDE)

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un’esposizione dannosa all’energia a microonde.

(a) Non utilizzare mai il forno quando lo sportello è aperto. Non manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcun oggetto nei fori dei circuiti di sicurezza.

(b) NON collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l’accumulo di residui di cibo o detersivo sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano puliti. Dopo avere utilizzato l’apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno morbido e asciutto.

(c) Se il forno è danneggiato, NON utilizzarlo finché non sarà stato riparato da un tecnico specializzato. E’ molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:
(1) sportello (piegato)
(2) cardini dello sportello (rotti o allentati)
(3) guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta

(d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.

Samsung applicherà una tariffa per la sostituzione di un accessorio o la riparazione di un difetto estetico se il danno all'unità e/o il danno o la perdita dell'accessorio è stato causato dal cliente. Questa garanzia copre i seguenti casi:

(a) Ammaccatura, graffiatura o rottura dello sportello, della maniglia, di un pannello esterno o del pannello di controllo.

(b) Rottura o mancanza del vassoio, dell'anello girevole, dell'accoppiatore o della griglia.

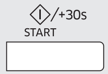
- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo per il quale è stato prodotto, come descritto in questo manuale. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buonsenso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.
- Poiché le istruzioni operative qui descritte coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde acquistato possono differire leggermente da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili. In caso di domande o dubbi, rivolgersi al più vicino centro di assistenza o reperire le informazioni necessarie accedendo al sito www.samsung.com.
- Utilizzare questo forno a microonde solo per il riscaldamento e la cottura dei cibi. Questo apparecchio è inteso solo per un uso domestico. Non riscaldare oggetti in materiale tessile o cuscini riempiti con granaglie o erbe, poiché ciò potrebbe provocare scottature o un incendio. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati da un uso improprio o scorretto dell'apparecchio.
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.

CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO (RIFIUTI ELETTRICI ED ELETTRONICI)

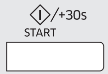
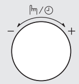
(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)
Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dallo smaltimento dei rifiuti non corretto, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai soggetti autorizzati secondo le normative locali.
Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'autorità competente per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata di questo tipo di materiali.
Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

guida di riferimento rapida

Per cuocere il cibo.

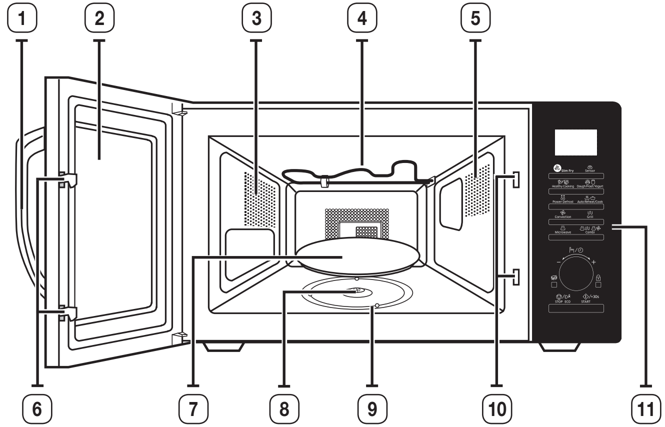
	**1.** Collocare il cibo nel forno. Premere il tasto **START/+30s**. **Risultato:** Al termine della cottura verrà emesso un segnale acustico e sul display lampeggerà 4 volte il messaggio "End (Fine)". Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Per prolungare il tempo di 30 secondi.

	Premere il tasto **START/+30s** una o più volte. A ogni pressione verranno aggiunti altri 30 secondi.
	Ruotando il **Selettore multifunzione** è possibile impostare il tempo desiderato.

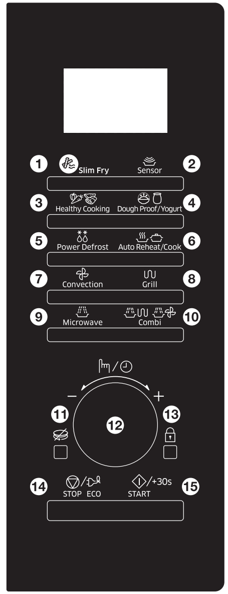
caratteristiche del forno

FORNO



1. MANIGLIA DELLO SPORTELLO
2. SPORTELLO
3. FORI DI VENTILAZIONE
4. ELEMENTO RISCALDANTE
5. LUCE
6. CHIUSURE DELLO SPORTELLO
7. PIASTRA GIREVOLE
8. ACCOPPIATORE
9. ANELLO GIREVOLE
10. FORI DEI CIRCUITI DI SICUREZZA
11. PANNELLO DI CONTROLLO

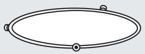
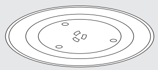
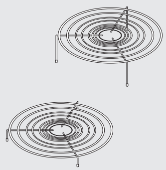
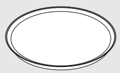
PANNELLO DI CONTROLLO



1. TASTO FRITTURA LEGGERA
2. TASTO SENSORE
3. TASTO COTTURA SALUTARE
4. TASTO IMPASTO/YOGURT
5. TASTO SCONGELAMENTO
6. TASTO COTTURA AUTOMATICA/ RISCALDAMENTO AUTOMATICO
7. TASTO CONVEZIONE
8. TASTO GRILL
9. TASTO MICROONDE
10. TASTO COMBI
11. TASTO PIASTRA GIREVOLE ON/OFF
12. SELETTORE MULTIFUNZIONE
13. TASTO SICUREZZA BAMBINI
14. TASTO STOP/ECO
15. TASTO START/+30s

ACCESSORI

A seconda del modello acquistato, vengono forniti diversi accessori che è possibile utilizzare in vari modi.

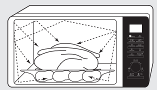
	**1. Anello girevole**, da collocare al centro del forno. **<u>Funzione:</u>** L'anello girevole supporta la piastra girevole.
	**2. Piastra girevole**, da collocare sull'anello girevole. L'elemento di montaggio centrale deve essere posto sull'accoppiatore. **<u>Funzione:</u>** La piastra girevole è la superficie di cottura principale. Può essere facilmente smontata per la pulizia.
	**3. Ripiano superiore, ripiano inferiore,** da collocare sulla piastra girevole. **<u>Funzione:</u>** I ripiani metallici possono essere utilizzati per cucinare due piatti contemporaneamente. Un piatto piccolo può essere collocato sulla piastra girevole e un secondo piatto sul ripiano. **I ripiani metallici possono essere utilizzati con il grill, in modalità convezione e per la cottura combinata.**
	**4. Piatto doratore,** vedere pagina 25. **<u>Funzione:</u>** Nelle modalità di cottura a microonde o combi grill, il piatto doratore consente di dorare più uniformemente i cibi. Inoltre, mantiene croccanti torte e pizze.

FUNZIONAMENTO DEL FORNO A MICROONDE

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. L'energia da esse sviluppata consente di riscaldare o cuocere gli alimenti senza modificarne la forma o il colore.
E' possibile utilizzare il forno a microonde per:

- Scongelare
- Riscaldare
- Cuocere

Principi di cottura.

	**1.** Le microonde generate dal magnetron vengono riflesse all'interno della cavità del forno e distribuite uniformemente, man mano che gli alimenti ruotano sulla piastra girevole. Ciò permette di cuocere gli alimenti in modo uniforme.
	2. Le microonde vengono assorbite dagli alimenti fino a una profondità di circa 2,5 cm. La cottura continua man mano che il calore si disperde all'interno degli alimenti.
	3. Il tempo di cottura varia a seconda del contenitore utilizzato e delle proprietà degli alimenti: • Quantità e densità • Contenuto di acqua • Temperatura iniziale (refrigerato o meno)

☛ Poiché la parte centrale degli alimenti viene cotta per dispersione di calore, la cottura continua anche quando gli alimenti vengono estratti dal forno. I tempi di riposo specificati nelle ricette e in questo manuale devono essere quindi osservati al fine di garantire:

- Una cottura uniforme degli alimenti, anche nella parte centrale.
- Una temperatura uniforme in ogni parte dell'alimento.

VERIFICA DEL FUNZIONAMENTO CORRETTO DEL FORNO A MICROONDE

La seguente semplice procedura consente di verificare il corretto funzionamento del forno. In caso di dubbi, vedere la sezione “Risoluzione dei problemi” a pagina 38-39.

Il forno deve essere collegato a una presa a parete appropriata. La piastra girevole deve essere collocata correttamente all’interno del forno. Se non si utilizza il livello massimo di potenza (100 % - 900 W), l’acqua impiegherà più tempo a bollire.

Aprire lo sportello del forno tirando la maniglia dello sportello verso destra.
Collocare un bicchiere d’acqua sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.

/+30s START	Premere il tasto **START/+30s** e impostare 4 o 5 minuti premendo il tasto **START/+30s** per il numero di volte appropriato. **Risultato:** L’acqua verrà riscaldata per 4 o 5 minuti fino a raggiungere la bollitura.

IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

Quando si collega l'alimentazione, sul display appaiono automaticamente le cifre “88:88” quindi “12:00”.
Impostare l'ora corrente. L’ora può essere visualizzata nel formato a 12 o 24 ore.
E' necessario impostare l'orologio:

- quando si installa per la prima volta il forno a microonde
- dopo una interruzione della corrente elettrica

Ricordarsi di reimpostare l'orologio quando si passa dall'ora solare all'ora legale e viceversa.

	1. Premere **Selettore multifunzione**.
	2. Ruotare il **Selettore multifunzione** per impostare il tipo di visualizzazione oraria. (12 ore o 24 ore)
	3. Premere il **Selettore multifunzione** per completare l'impostazione.
	4. Ruotare il **Selettore multifunzione** per impostare l'ora.
	5. Premere il **Selettore multifunzione**.
	6. Ruotare il **Selettore multifunzione** per impostare i minuti.
	7. Quando appare l’ora esatta, premere il **Selettore multifunzione** per avviare l’orologio. **Risultato:** L’ora viene visualizzata sul display quando il forno a microonde non è in uso.

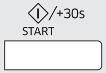
COTTURA/RISCALDAMENTO

La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.

Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro della piastra. Chiudere lo sportello. Non accendere mai il forno a microonde quando è vuoto.

Microwave	**1.** Premere il tasto **Microwave (Microonde)**. **Risultato:** Vengono visualizzate le seguenti indicazioni: (modalità microonde)
	2. Ruotare il **Selettore multifunzione** fino a visualizzare il livello di potenza appropriato. Quindi premere il **Selettore multifunzione** per impostare il livello di potenza. • Se non si imposta il livello di potenza entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura.
	3. Impostare il tempo di cottura ruotando il **Selettore multifunzione**. **Risultato:** Viene visualizzato il tempo di cottura.

	**4.** Premere il tasto **START/+30s**. **Risultato:** La spia del forno si accende e la piastra inizia a ruotare. Inizia la cottura del cibo al cui termine: • Verrà emesso un segnale acustico e il messaggio "End (Fine)" lampeggerà 4 volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

LIVELLI DI POTENZA E MODIFICHE DEI TEMPI

I livelli di potenza consentono di modificare la quantità di energia dissipata e quindi il tempo necessario per il riscaldamento o la cottura del cibo, a seconda del tipo e della quantità.
E' possibile scegliere tra sei livelli di potenza.

Livello di potenza	Percentuale	Uscita
ALTO	100 %	900 W
MEDIO ALTO	67 %	600 W
MEDIO	50 %	450 W
MEDIO BASSO	33 %	300 W
SCONGELAMENTO	20 %	180 W
BASSO	11 %	100 W

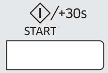
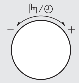
I tempi di cottura forniti nelle ricette e in questo manuale corrispondono al livello di potenza indicato.

Se si seleziona...	Il tempo di cottura sarà...
Livello di potenza più alto Livello di potenza più basso	Diminuito Aumentato

REGOLAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

Per aumentare il tempo di cottura, premere il tasto **START/+30s** una volta per ogni 30 secondi aggiuntivi.

- Controllare in qualsiasi momento come procede la cottura aprendo lo sportello.
- Aumento del tempo di cottura restante

	Per aumentare il tempo durante la cottura, premere il tasto **START/+30s** una volta per ogni 30 secondi che si desidera aggiungere. • Esempio: Per aggiungere tre minuti, premere il tasto **START/+30s** sei volte.
	Per regolare il tempo di cottura ruotare semplicemente il **Selettore multifunzione**. • Per aumentare il tempo ruotare il selettore verso destra, per diminuirlo ruotare il selettore verso sinistra.

INTERRUZIONE DELLA COTTURA

E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per:

- Controllare il cibo
- Girare il cibo o mescolarlo
- Lasciare il cibo a riposo

Per arrestare la cottura...	Quindi...
Temporaneamente	Temporaneamente: Aprire lo sportello o premere una volta il tasto **STOP/ECO**. **Risultato:** La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere il tasto **START/+30s**.
Completamente	Completamente: Premere il tasto **STOP/ECO**. **Risultato:** La cottura si interrompe. Per annullare le impostazioni di cottura, premere nuovamente il tasto **STOP/ECO**.

IMPOSTAZIONE DELLA MODALITÀ DI RISPARMIO ENERGETICO

Il forno dispone della modalità di risparmio energetico.

STOP ECO	• Premere il tasto **STOP/ECO**. **Risultato:** Il display si spegne. • Per disattivare la modalità di risparmio energetico, aprire lo sportello o premere il tasto **STOP/ECO**; il display si illumina e viene visualizzato l'orario corrente. Il forno è ora pronto per l'uso.

Funzione automatica di risparmio energetico
Se in fase di impostazione non si seleziona alcuna funzione, oppure l'apparecchio sta funzionando con una impostazione di arresto temporaneo, la funzione viene annullata e l'orologio verrà visualizzato dopo 25 minuti.
Se lo sportello rimane aperto per oltre 5 minuti, la lampada del forno si spegne automaticamente.

USO DELLA FUNZIONE PER FRITTURA LEGGERA

I 12 programmi della funzione **Frittura leggera** consentono di utilizzare tempi di frittura pre-programmati.
Non è necessario impostare tempi di frittura e livelli di potenza.
E' possibile regolare la categoria di frittura leggera desiderata premendo il tasto **Slim Fry (Frittura leggera)**.

Collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti. Per toccare i recipienti in forno, indossare SEMPRE i guanti da forno perché potrebbero essere bollenti.

Slim Fry	**1.** Premere il tasto **Slim Fry (Frittura leggera)**.
	2. Selezionare la categoria di alimento ruotando il **Selettore multifunzione**, quindi premere il **Selettore multifunzione**. 1) Patate/Verdure 2) Pesce/Crostacei 3) Pollo
	3. Selezionare il tipo di alimento ruotando il **Selettore multifunzione**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente. Quindi premere il **Selettore multifunzione** per selezionare l'alimento.
	4. E' possibile regolare le dimensioni della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.
START +30s	**5.** Premere il tasto **START/+30s**.

La tabella seguente illustra 12 programmi **Frittura leggera** per la frittura dei cibi. La tabella fornisce quantità e consigli.
Questa funzione consente di utilizzare meno olio rispetto all'uso di una friggitrice, ottenendo fritti gustosi e croccanti. I programmi utilizzano in combinazione il riscaldamento per convezione, l'elemento riscaldante superiore e l'energia a microonde.

1. Patate/Verdure

Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1-1 Patatine al forno surgelate	300-350 g 450-500 g	Distribuire uniformemente le patatine surgelate sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start per continuare. (Il forno continua a funzionare se non si girano gli alimenti.) Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-2 Crocchette di patate surgelate	200-250 g 300-350 g	Distribuire uniformemente le crocchette di patate surgelate sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-3 Patatine fritte fatte in casa	300-350 g 450-500 g	Utilizzare patate a pasta medio dura e lavarle accuratamente. Pelare le patate e tagliarle a forma di bastoncini di 10x10 mm. Lasciarle in ammollo in acqua fredda per 30 minuti. Asciugarle con un canovaccio, pesarle e ungerle con 5 g di olio d'oliva. Distribuire uniformemente le patatine sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start per continuare. (Il forno continua a funzionare se non si girano gli alimenti.) Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-4 Patate a spicchi	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Lavare le patate di dimensioni normali e tagliarle a spicchi. Ungere con olio di oliva e aggiungere gli aromi. Collocarle con il lato tagliato rivolto verso il piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 1-3 minuti.
1-5 Anelli di cipolla surgelati	100-150 g 200-250 g	Distribuire uniformemente gli anelli di cipolla o di totano impanati sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-6 Zucchine a fette	100-150 g 200-250 g	Lavare, mondare e tagliare a fette le zucchine. Ungere con 5 g di olio d'oliva e aggiungere gli aromi. Distribuire uniformemente le fette di zucchina sul piatto doratore e collocarlo sul ripiano superiore. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start per continuare. (Il forno continua a funzionare se non si girano gli alimenti.) Lasciare riposare per 1-2 minuti.

2. Pesce/Crostacei

Codice/Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
2-1 Gamberetti surgelati	200-250 g 300-350 g	Distribuire uniformemente i gamberetti surgelati e impanati sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-2 Bocconcini di pesce	200-250 g 300-350 g	Distribuire uniformemente i bocconcini di pesce impanati sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-3 Anelli di totano fritti	100-150 g 200-250 g	Distribuire uniformemente gli anelli di totano impanati sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

3. Pollo

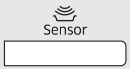
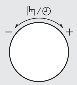
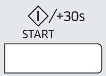
Codice/Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
3-1 Bocconcini di pollo surgelati	200-250 g 300-350 g	Distribuire uniformemente i bocconcini di pollo surgelati sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start per continuare. (Il forno continua a funzionare se non si girano gli alimenti.) Lasciare riposare per 1-2 minuti.
3-2 Cosce di pollo	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Pesare le cosce di pollo, ungerle d'olio e aggiungere gli aromi. Collocarle uniformemente sul ripiano superiore. Girare dopo il segnale acustico; il forno si arresta. Premere Start per continuare. Lasciare riposare per 1-3 minuti.
3-3 Ali di pollo	200-250 g 300-350 g	Pesare le ali di pollo, ungerle d'olio e aggiungere gli aromi. Collocarle uniformemente sul ripiano superiore. Girare dopo il segnale acustico; il forno si arresta. Premere Start per continuare. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

USO DELLA FUNZIONE COTTURA CON SENSORE

Gli 8 programmi della funzione **Cottura con sensore** consentono di utilizzare tempi di cottura pre-programmati.
Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.
E' possibile regolare la categoria Cottura con sensore ruotando il **Selettore multifunzione**.

Collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

Utilizzare solo piatti adatti al forno a microonde.

	**1.** Premere il tasto **Sensor (Sensore)**.
	**2.** Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando il **Selettore multifunzione**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente. Quindi premere il **Selettore multifunzione** per selezionare il tipo di alimento.
	**3.** Premere il tasto **START/+30s**. **Risultato:** Inizia la cottura del cibo. Al termine: 1) Il forno emette 4 segnali acustici. 2) Il segnale di avviso fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto). 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Se la temperatura interna supera i 60°C, la ventola si attiva per 3 minuti. Non sarà possibile utilizzare il tasto **Sensor (Sensore)** finché la temperatura del forno non si abbasserà a sufficienza per consentire un uso del sensore in sicurezza.

La seguente tabella presenta 8 programmi di **Cottura con sensore**. La tabella fornisce quantità per alimento, tempi di riposo e consigli. All'inizio del programma sul display appare il tempo indicato dal sensore. Al termine di questo periodo, tempo di cottura e livello di potenza vengono calcolati automaticamente e viene visualizzato il tempo rimanente. Il processo di cottura viene infatti controllato direttamente dal sensore.

Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

Codice/Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1 Bevande	150-250 g	Versare il liquido (a temperatura ambiente) nella tazza o nella scodella in ceramica. Scaldare senza coperchio. Collocare al centro della piastra girevole. Lasciarle riposare nel forno. Mescolare prima e dopo il periodo di riposo. Fare attenzione quando si estraggono le tazze dal forno (vedere le istruzioni di sicurezza per i liquidi). Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2 Fiori di broccoli	200-500 g	Sciacquare e mondare la verdura, per esempio broccoli, separandone i fiori. Disporli uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30-45 ml d'acqua (2-3 cucchiai). Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Questo programma è adatto alla cottura di broccoli, oltre che di zucchine, melanzane, zucca o peperoni a fette. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
3 Carote a rondelle	200-500 g	Sciacquare e mondare la verdura, come per esempio carote, tagliandole a rondelle delle stesse dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30-45 ml d'acqua (2-3 cucchiai). Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Questo programma è adatto alla cottura di carote, cavolfiori o cavolo rapa a fette. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
4 Fiori di cavolfiore	200-500 g	Sciacquare e mondare la verdura, ad esempio cavolfiori, separandone i fiori. Disporli uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30-45 ml d'acqua (2-3 cucchiai). Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Questo programma è adatto alla cottura di broccoli, oltre che di zucchine, melanzane, zucca o peperoni a fette. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

Codice/Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
5 Patate in camicia	200-800 g	Lavare e mondare le patate, ognuna del peso di circa 200 g. Spennellarle con olio di oliva forandone la pelle con un coltello. Collocarle in cerchio sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
6 Cottura della pasta	100-300 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere una quantità d'acqua bollente quattro volte maggiore alla quantità di pasta da cuocere, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare prima del tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua. Lasciare riposare per 1-3 minuti.
7 Ravioletti	200-400 g	Versare i ravioletti in una fondina di ceramica. Collocare il piatto al centro della piastra girevole. Coprire con un coperchio di plastica. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
8 Pezzi di pollo	200-500 g	Ungere i pezzi di pollo congelati con olio e aggiungere gli aromi. Collocarli con la pelle rivolta verso il basso sul ripiano inferiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere il tasto Start per continuare la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.

Istruzioni per la cottura con sensore automatico

La funzione Sensore automatico consente di cucinare i cibi automaticamente mediante la rilevazione della quantità di gas generati dal cibo durante la cottura.

- Durante la cottura, i cibi rilasciano gas di varia natura.
  La funzione Sensore automatico determina il tempo e il livello di potenza idonei alla cottura dei cibi rilevandone i gas emessi, eliminando così la necessità di impostare tempi di cottura e livelli di potenza.
- Coprendo il recipiente con il coperchio o un foglio di pellicola durante la cottura con sensore, il sensore automatico rileverà i gas generati dai cibi una volta che il recipiente sarà saturo di vapore.
- Vicino al termine della cottura, il tempo di cottura rimanente verrà visualizzato sul display. In questo breve lasso di tempo, mescolare o girare gli alimenti se necessario.
- Prima di avviare la cottura con sensore, insaporire i cibi con erbe, spezie o salse. Attenzione: aggiungere sale e zucchero al termine della cottura poiché se aggiunti prima potrebbero lasciare punti scuri sui cibi.

Recipienti e coperture adatti alla cottura con sensore

- Per ottenere una cottura ottimale utilizzando questa funzione, seguire le istruzioni per la selezione del recipiente e del coperchio più adatto come riportato nelle tabelle di questo manuale.
- Utilizzare sempre recipienti per la cottura al microonde coperti da coperchi o pellicola. Se si usa la pellicola, lasciare scoperto un angolo del recipiente per consentire al vapore di fuoriuscire.
- Coprire sempre con il coperchio più appropriato per il recipiente in uso. Se il recipiente non dispone di coperchio, utilizzare la pellicola.
- Riempire i recipienti per la metà della loro capacità.
- Se necessario, mescolare o girare gli alimenti quando si avvicina il termine del ciclo di cottura con sensore, dopo l'inizio del conto alla rovescia sul display.

Importante

- Dopo l'installazione del forno e il collegamento a una presa elettrica, non scollegare il cavo di alimentazione. Il sensore del gas necessita di tempo per stabilizzarsi e garantire una cottura ottimale.
- Non è consigliabile utilizzare la funzione di cottura con sensore in modo continuativo, per esempio cuocendo una pietanza dopo l'altra senza interruzioni.
- Installare il forno in una posizione ben ventilata che garantisca un'adeguata ventilazione per il raffreddamento dell'unità e per assicurare il buon funzionamento del sensore.
- Per evitare risultati poco soddisfacenti, non utilizzare il sensore automatico nel caso la temperatura ambiente sia troppo alta o troppo bassa.
- Non utilizzare detersivi volatili per la pulizia del forno. I gas emessi da questi detersivi possono interferire con il funzionamento del sensore.
- Non installare il forno nei pressi di apparecchi che emettono gas o umidità elevata, poiché ciò potrebbe influire negativamente sulle prestazioni del sensore automatico.
- Mantenere pulito l'interno del forno. Pulire tutti i residui con un panno umido.
  Questo forno è progettato per uso domestico.

USO DELLA FUNZIONE COTTURA SALUTARE

I 15 programmi della funzione **Cottura salutare** consentono di utilizzare tempi di cottura pre-programmati.
Non è necessario impostare tempi di cottura e livelli di potenza.
E' possibile regolare le dimensioni della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.

☛ Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro della piastra. Chiudere lo sportello.

Healthy Cooking	**1.** Premere il tasto **Healthy Cooking (Cottura salutare)**.
	2. Selezionare la categoria di alimento ruotando il **Selettore multifunzione**, quindi premere il **Selettore multifunzione**. 1) Cereali/Pasta 2) Verdure 3) Pollame/Pesce
	3. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando il **Selettore multifunzione**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente. Quindi premere il **Selettore multifunzione** per selezionare il tipo di alimento.
	4. E' possibile regolare le dimensioni della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.
/+30s START	**5.** Premere il tasto **START/+30s**. **Risultato:** I cibi verranno cotti in base all'impostazione pre-programmata selezionata. • Al termine della cottura verrà emesso un segnale acustico e sul display lampeggerà 4 volte il messaggio "End (Fine)". Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Nella tabella seguente sono indicate le quantità e le istruzioni da seguire per i 15 programmi della funzione **Cottura salutare**.
Le categorie di alimenti incluse sono Cereali/Pasta(1), Verdure(2) e Pollame/Pesce(3).

☛ Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

1. Cereali/Pasta

Codice/Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1-1 **Riso non brillato:**	150-200 g 200-250 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda. Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 5-10 minuti.
1-2 **Quinoa**	150-200 g 200-250 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda. Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 1-3 minuti.
1-3 **Maccheroni**	100-150 g 200-250 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere una quantità d'acqua bollente quattro volte maggiore alla quantità di pasta da cuocere, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare, lasciare a riposo, quindi scolare. Lasciare riposare per 1-3 minuti.

2. Verdure

Codice/Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
2-1 **Fagiolini**	200-250 g 300-350 g	Sciacquare e mondare i fagiolini. Disporli uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml d'acqua (2 cucchiai) per 200-250 g; aggiungerne 45 ml (3 cucchiai) per 300-350 g. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-2 **Spinaci**	100-150 g 200-250 g	Lavare e mondare gli spinaci. Collocarli in un recipiente di vetro con coperchio. Non aggiungere acqua. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-3 **Patate pelate**	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Lavare e pelare le patate, tagliarle a metà e collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 15-30 ml d'acqua (1-2 cucchiai). Mescolare dopo la cottura. Con quantità maggiori, mescolare una volta durante la cottura. Lasciare riposare per 3-5 minuti.
2-4 **Gratin di patate**	400-450 g 800-850 g	Collocare il gratin di patate su un piatto in Pirex. Collocare sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
2-5 **Melanzane grigliate**	100-150 g 200-250 g	Lavare, mondare e tagliare a fette le melanzane. Ungere con olio e aggiungere gli aromi. Collocare le fette uniformemente sul ripiano superiore. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start per continuare (Il forno continua a funzionare se non si girano gli alimenti). Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-6 **Pomodori grigliati**	400-450 g 600-650 g	Lavare e mondare i pomodori. Tagliarli a metà e collocarli su un piatto da forno. Ricoprire di formaggio grattugiato. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

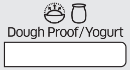
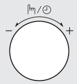
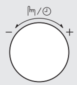
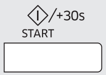
3. Pollame/Pesce

Codice/Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
3-1 **Petti di pollo**	300-350 g 400-450 g	Sciacquare i petti di pollo e collocarli su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde e forarla. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.
3-2 **Petti di tacchino**	300-350 g 400-450 g	Sciacquare i petti di tacchino e collocarli in un recipiente in vetro dai bordi alti. Coprire con pellicola per microonde e forarla. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.
3-3 **Petti di pollo grigliati**	300-350 g 400-450 g	Sciacquare i petti di pollo, marinarli e disporli sul ripiano superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 2 minuti.
3-4 **Filetti di pollo grigliati**	200-300 g 400-500 g	Disporre uniformemente i filetti di pesce sul ripiano superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
3-5 **Tranci di salmone grigliati**	200-250 g 300-350 g	Disporre uniformemente i tranci di pesce sul ripiano superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 2 minuti.
3-6 **Pesce arrosto**	200-300 g 400-500 g	Spennellare il pesce (trota, orata) con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocare i pesci uno accanto all’altro (in posizione testa/coda) sul ripiano superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 3 minuti.

USO DELLA FUNZIONE IMPASTO/YOGURT

I 5 programmi della funzione **Impasto/Yogurt** consentono di utilizzare tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare tempi di cottura e livelli di potenza.
E' possibile regolare la categoria Impasto/Yogurt ruotando il **Selettore multifunzione** dopo aver premuto il tasto **Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt)**.

Collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

	**1.** Premere il tasto **Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt)**.
	**2.** Selezionare la categoria Impasto o Yogurt, quindi premere il **Selettore multifunzione**. 1) Impasto 2) Yogurt
	**3.** Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando il **Selettore multifunzione**. E' necessario selezionare il numero del programma che si desidera usare per la cottura ruotando il **Selettore multifunzione**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente. Quindi premere il **Selettore multifunzione** per selezionare il tipo di alimento.
	**4.** Premere il tasto **START/+30s**.

La piastra girevole non funziona durante la preparazione dello yogurt.

La tabella seguente descrive l'uso dei programmi automatici per la lievitazione di impasto o la preparazione di yogurt.

1. Impasto

Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1-1 Pasta per pizza	300-500 g	Collocare l'impasto in un recipiente di dimensioni appropriate e posizionarlo sul ripiano inferiore. Coprire con un foglio di alluminio.
1-2 Impasto per torte	500-800 g	Collocare l'impasto in un recipiente di dimensioni appropriate e posizionarlo sul ripiano inferiore. Coprire con un foglio di alluminio.
1-3 Pasta da pane	600-900 g	Collocare l'impasto in un recipiente di dimensioni appropriate e posizionarlo sul ripiano inferiore. Coprire con un foglio di alluminio.

2. Yogurt fatto in casa

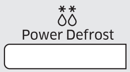
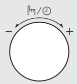
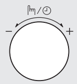
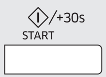
Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
2-1 Vasetti	500 g	Distribuire uniformemente 150 g di yogurt in 5 tazze di ceramica o in vasetti di vetro (30 gr cad). Aggiungere 100 ml di latte in ogni tazza. Utilizzare latte a lunga conservazione (a temperatura ambiente; materia grassa 3,5%). Coprire le tazze con pellicola per microonde e collocarle in cerchio sulla piastra girevole. Al termine, lasciare in frigo 6 ore prima di consumare. Per preparare il primo yogurt si consiglia di usare fermenti in polvere.
2-2 Ciotola di grandi dimensioni	500 g	Mescolare 150 g di yogurt naturale con 500 ml di latte a lunga conservazione (a temperatura ambiente; materia grassa 3,5%). Versare uniformemente in una ciotola di grandi dimensioni. Coprire con pellicola per microonde e collocare sulla piastra girevole. Al termine, lasciare in frigo 6 ore prima di consumare. Per preparare il primo yogurt si consiglia di usare fermenti in polvere.

USO DELLE FUNZIONI DI SCONGELAMENTO

La funzione **Scongelamento** consente di scongelare carni, pollame, pesce, pane/dolci e frutta. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. E' sufficiente selezionare il programma e il peso.

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Aprire lo sportello. Posizionare il cibo surgelato su un piatto di ceramica e collocarlo al centro della piastra girevole. Chiudere lo sportello.

	**1.** Premere il tasto **Power Defrost (Scongelamento)**.
	**2.** Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando il **Selettore multifunzione**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente. Quindi premere il **Selettore multifunzione** per selezionare il tipo di alimento.
	**3.** E' possibile regolare le dimensioni della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.
	**4.** Premere il tasto **START/+30s**. **Risultato:** • Il cibo inizia a scongelare. • Durante lo scongelamento, il forno emetterà un segnale acustico per ricordare di girare gli alimenti.
	**5.** Premere nuovamente il tasto **START/+30s** per terminare lo scongelamento. **Risultato:** Al termine della cottura verrà emesso un segnale acustico e sul display lampeggerà 4 volte il messaggio "End (Fine)". Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

La tabella seguente illustra i vari programmi di **Scongelamento** con quantità e istruzioni appropriate. Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione. Collocare la carne, il pollame o il pesce su un piatto piano in vetro o un piatto in ceramica, disporre pane, dolci e frutta su carta da cucina.

Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1 Carne	200-1500 g	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto a manzo, agnello, maiale, bistecche, costolette e carne tritata. Lasciare riposare per 20-90 minuti.
2 Pollame	200-1500 g	Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare il pollame quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per polli interi o in porzioni. Lasciare riposare per 20-90 minuti.
3 Pesce	200-1500 g	Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per pesci interi o filetti di pesce. Lasciare riposare per 20-80 minuti.
4 Pane/Dolci	125-1000 g	Posizionare il pane orizzontalmente su carta da cucina e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. Collocare il dolce su un piatto di ceramica e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. (Il forno continua a funzionare e si arresta quando si apre lo sportello.) Questo programma è adatto per ogni tipo di pane, affettato o intero, oltre che per panini e baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto per ogni tipo di dolce lievitato, biscotti, cheese cake e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, pasta frolla, torte di frutta e alla crema, né per dolci con copertura al cioccolato. Lasciare riposare per 10-60 minuti.
5 Frutta	100-600 g	Distribuire la frutta uniformemente su un piatto piano in vetro. Questo programma è adatto per ogni tipo di frutta. Lasciare riposare per 5-20 minuti.

USO DELLE FUNZIONI RISCALDAMENTO AUTOMATICO / COTTURA AUTOMATICA

I 5 programmi della funzione **Riscaldamento automatico/Cottura automatica** consentono di utilizzare tempi di cottura pre-programmati.
Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.
E' possibile regolare le dimensioni della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.

☛ Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro della piastra. Chiudere lo sportello.

Auto Reheat/Cook	**1.** Premere il tasto **Auto Reheat/Cook (Riscaldamento automatico/Cottura automatica)**.
	2. Ruotare il **Selettore multifunzione** per selezionare la categoria desiderata. (Riscaldamento automatico o Cottura automatica)
	3. Selezionare Riscaldamento automatico o Cottura automatica premendo il **Selettore multifunzione**.
	4. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando il **Selettore multifunzione**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente. Quindi premere il **Selettore multifunzione** per selezionare il tipo di alimento.
	5. E' possibile regolare le dimensioni della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.
/+30s START	**6.** Premere il tasto **START/+30s**. **Risultato:** I cibi verranno cotti in base all'impostazione pre-programmata selezionata. • Al termine della cottura verrà emesso un segnale acustico e sul display lampeggerà 4 volte il messaggio "End (Fine)". Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

La tabella seguente presenta quantità e istruzioni appropriate per le funzioni Cottura automatica e Riscaldamento automatico.

☛ Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

1. Riscaldamento automatico

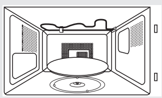
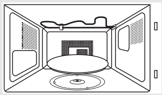
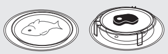
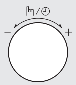
Codice/Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1-1 **Piatti pronti (congelati)**	300-350 g 400-450 g	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto a portate composte da 3 alimenti (ad esempio carne con salsa, verdure e contorno come patate, riso o pasta). Lasciare riposare per 2-3 minuti.
1-2 **Pizza surgelata**	300-350 g 400-450 g	Collocare la pizza surgelata sul ripiano inferiore.
1-3 **Lasagne surgelate**	400-450 g 600-650 g	Collocare le lasagne surgelate su un piatto idoneo per la cottura in forno. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 3-4 minuti.

2. Cottura automatica

Codice/Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
2-1 **Pollo arrosto**	1100-1150 g 1200-1250 g	Ungere il pollo congelato con olio e aggiungere gli aromi. Collocare il pollo con il petto rivolto verso il basso al centro del ripiano inferiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere il tasto Start per continuare la cottura. Lasciare riposare per 5 minuti.
2-2 **Muffin**	250-300 g	Versare l'impasto in 6-8 pirottini di carta o stampi in silicone (45 gr cad) collocandoli sul ripiano inferiore. Avviare il programma (il forno entra in preriscaldamento). Dopo il segnale acustico inserire il ripiano nel forno.

USO DEL PIATTO DORATORE

Il piatto doratore permette di dorare il cibo non solo sulla parte superiore grazie al calore del grill, ma anche la parte inferiore grazie all'elevata temperatura raggiunta dal piatto. E' possibile trovare maggiori informazioni sull'utilizzo del piatto doratore nella tabella (vedere la pagina successiva). Il piatto doratore può essere utilizzato anche per pancetta, uova, salsicce, ecc.

	**1.** Posizionare il piatto doratore direttamente sulla piastra girevole e preriscaldarlo alla massima combinazione Microonde-Grill [450 W+Grill] facendo riferimento ai tempi e alle istruzioni indicati in tabella.
	**2.** Se si sta cucinando uova con pancetta, ungere il piatto in modo da dorare bene gli alimenti.
	**3.** Collocare gli alimenti sul piatto doratore.
	**4.** Posizionare il piatto doratore sulla griglia metallica (o sulla piastra girevole) nel forno.
	**5.** Selezionare il tempo di cottura e la potenza appropriati. (Fare riferimento alla tabella a lato)

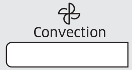
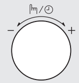
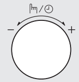
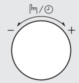
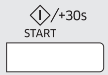
- Per estrarre il piatto doratore, utilizzare sempre guanti da forno poiché il piatto diventa molto caldo.
- E' bene notare che il piatto doratore presenta un rivestimento in teflon non resistente ai graffi. Non utilizzare quindi oggetti appuntiti, come per es. un coltello, per tagliare il cibo direttamente sul piatto doratore.
- Non collocare sul piatto doratore alcun oggetto non resistente al calore.
- Non collocare mai il piatto doratore nel forno senza la piastra girevole.
- Lavare il piatto doratore in acqua calda e detersivo, quindi sciacquarlo.
- Non utilizzare spazzole o spugne abrasive che potrebbero danneggiarne la superficie.
- Notare che il piatto doratore non è lavabile in lavastoviglie.

CONVEZIONE

La modalità convezione consente di cucinare gli alimenti come in un forno tradizionale. La modalità microonde non viene utilizzata. E' possibile impostare una temperatura compresa tra 40 °C e 200 °C Il tempo di massimo di cottura è 60 minuti.

- Per toccare i recipienti nel forno usare sempre i guanti da forno.
- E' possibile migliorare la cottura e la rosolatura utilizzando il ripiano inferiore.

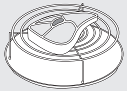
Verificare che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale. Aprire lo sportello e collocare il recipiente sul ripiano inferiore, quindi attivare la piastra girevole.

	**1.** Premere il tasto **Convection (Convezione)**. **Risultato:** Vengono visualizzate le seguenti indicazioni: (modalità convezione) 180 °C (temperatura)
	**2.** Impostare la temperatura ruotando il **Selettore multifunzione**. (Temperatura: 40-200 °C, con intervalli di 10 °C) • Se non si imposta la temperatura entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura.
	**3.** Premere il **Selettore multifunzione**.
	**4.** Impostare il tempo di cottura ruotando il **Selettore multifunzione**. (Se si desidera preriscaldare il forno, selezionare " : 0")
	**5.** Premere il tasto **START/+30s**. **Risultato:** Inizia la cottura del cibo: • Al termine della cottura verrà emesso un segnale acustico e sul display lampeggerà 4 volte il messaggio "End (Fine)". Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

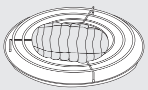
GRIGLIATURA

Il grill consente di scaldare e dorare gli alimenti con rapidità, senza utilizzare il microonde.

- Per toccare i recipienti nel forno usare sempre i guanti da forno.
- E' possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando il ripiano superiore.

	**1.** Aprire lo sportello e collocare il cibo sul ripiano.
Grill	**2.** Premere il tasto **Grill**. **Risultato:** Vengono visualizzate le seguenti indicazioni: (modalità grill) • Non è possibile impostare la temperatura del grill.
– +	**3.** Impostare il tempo di grigliatura ruotando il **Selettore multifunzione**. • Il tempo di grigliatura massimo è 60 minuti.
+30s START	**4.** Premere il tasto **START/+30s**. **Risultato:** Inizia la grigliatura del cibo. • Al termine della cottura verrà emesso un segnale acustico e sul display lampeggerà 4 volte il messaggio "End (Fine)". Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

SCELTA DEGLI ACCESSORI

	La cottura in modalità convezione richiede l'uso di accessori adatti. Vanno scelti solo quei materiali che si utilizzerebbero con un normale forno. I contenitori per forno a microonde non sono generalmente adatti per la cottura in modalità Convezione; in particolare, non utilizzare contenitori o piatti in plastica, tazze o tovaglioli di carta, ecc.

Se si utilizza una modalità combinata (microonde e grill o convezione), scegliere solo recipienti adatti sia ai forni a microonde sia ai forni tradizionali.

☛ Per informazioni dettagliate sui recipienti e gli utensili adatti, consultare la Guida ai materiali per la cottura alle pagine 28-29.

USO COMBINATO DI MICROONDE E GRILL

Per cuocere rapidamente e rosolare allo stesso tempo è possibile combinare la cottura a microonde con il grill.

☛ Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.

☛ Per toccare i recipienti all'interno del forno, indossare SEMPRE guanti da forno a causa dell'elevata temperatura che possono raggiungere.
E' possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando il ripiano superiore.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo sul ripiano più adatto al tipo di alimento da cuocere. Collocare il ripiano sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.

Combi	**1.** Premere il tasto **Combi**. **Risultato:** Vengono visualizzate le seguenti indicazioni: Cb-1 (Microonde + Grill)
– +	**2.** Quando sul display compare la sigla Cb-1, premere il **Selettore multifunzione**. **Risultato:** Vengono visualizzate le seguenti indicazioni: (modalità combinata microonde e grill) 450 W (potenza generata)
– +	**3.** Selezionare il livello di potenza appropriato ruotando il **Selettore multifunzione** fino a quando viene visualizzata la potenza desiderata (450, 300 W). Quindi premere il **Selettore multifunzione** per impostare il livello di potenza. • Non è possibile impostare la temperatura del grill. • Se non si imposta la temperatura entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura.
– +	**4.** Impostare il tempo di cottura ruotando il **Selettore multifunzione**. • Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.
+30s START	**5.** Premere il tasto **START/+30s**. **Risultato:** • Inizia la cottura del cibo in modalità combinata. • Al termine della cottura verrà emesso un segnale acustico e sul display lampeggerà 4 volte il messaggio "End (Fine)". Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

COMBINAZIONE DI MICROONDE E CONVEZIONE

La cottura combinata utilizza l'energia delle microonde e il riscaldamento tradizionale della modalità convezione. Non è necessario alcun preriscaldamento, dato che l'energia delle microonde è immediatamente disponibile.
Esistono vari tipi di alimento che si prestano a una cottura combinata, in particolare:

- Arrosti di carne e pollame
- Torte e dolci
- Piatti di uova e formaggi

☛ Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.

☛ Per toccare i recipienti all'interno del forno, indossare SEMPRE guanti da forno a causa dell'elevata temperatura che possono raggiungere.
E' possibile migliorare la cottura e la rosolatura utilizzando il ripiano inferiore.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo sulla piastra girevole. In alternativa, collocarlo sul ripiano inferiore e mettere quest'ultimo sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello. L'elemento riscaldante deve essere in posizione orizzontale.

Combi	**1.** Premere il tasto **Combi**. **Risultato:** Vengono visualizzate le seguenti indicazioni: Cb-1 (Microonde + Grill)
	2. Quando sul display compare la sigla Cb-2 (Microonde + Convezione) ruotare il **Selettore multifunzione**, quindi premere il **Selettore multifunzione**.
	3. Selezionare il livello di potenza appropriato ruotando il **Selettore multifunzione** fino a quando viene visualizzata la potenza corrispondente (450, 300, 180, 100 W). Quindi premere il **Selettore multifunzione** per impostare il livello di potenza. • Se non si imposta il livello di potenza entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura. (Predefinito: 180 °C)
	4. Impostare la temperatura ruotando il **Selettore multifunzione** (Temperatura: 200-40 °C). Quindi premere il **Selettore multifunzione** per impostare il livello di potenza. • Se non si imposta la temperatura entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura. **Risultato:** Vengono visualizzate le seguenti indicazioni: (modalità combinata microonde e convezione) 450 W (potenza generata) 180 °C (temperatura)
	5. Impostare il tempo di cottura ruotando il **Selettore multifunzione**. • Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.
+30s START	**6.** Premere il tasto **START/+30s**. **Risultato:** • Inizia la cottura del cibo in modalità combinata. • Il forno viene riscaldato alla temperatura richiesta, quindi la cottura a microonde continua fino allo scadere del tempo impostato. • Al termine della cottura verrà emesso un segnale acustico e sul display lampeggerà 4 volte il messaggio "End (Fine)". Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

DISATTIVAZIONE DEI SEGNALI ACUSTICI

E' possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.

STOP ECO / +30s START	**1.** Premere contemporaneamente i tasti **START/+30s** e **STOP/ECO**. **Risultato:** Il segnale acustico che indica il termine di una funzione viene disattivato.
STOP ECO / +30s START	**2.** Per riattivare il segnale acustico, premere di nuovo contemporaneamente i tasti **START/+30s** e **STOP/ECO**. **Risultato:** Il segnale acustico verrà ripristinato.

MC28H5185CK_SW_DE68-04245W-00_IT.indd 27 2014-09-25 10:52:43

USO DELLA FUNZIONE SICUREZZA BAMBINI

Il forno a microonde è dotato dello speciale programma Sicurezza bambini che permette di "bloccare" il forno per evitarne l'accensione accidentale.

	1. Premere il tasto **Sicurezza bambini** per 3 secondi. **Risultato:** • Il forno è bloccato (è impossibile selezionare alcuna funzione). • Il display visualizza il simbolo "L". L
	2. Per sbloccare il forno, premere il tasto **Sicurezza bambini** per 3 secondi. **Risultato:** Il forno può quindi essere utilizzato normalmente.

USO DELLA FUNZIONE DI ATTIVAZIONE/ DISATTIVAZIONE DELLA PIASTRA GIREVOLE

Il pulsante di **Piastra girevole on/off** consente di arrestare la rotazione della piastra per utilizzare piatti di grandi dimensioni che occupano l'intera superficie del forno (solo in modalità cottura manuale).

L'arresto della rotazione della piastra comporta tuttavia risultati meno soddisfacenti poiché la cottura risulta meno uniforme.
Si consiglia pertanto di ruotare il piatto manualmente a metà cottura.

AVVERTENZA
Non azionare mai la piastra girevole a forno vuoto.
Motivo: Potrebbe verificarsi un incendio o danni all'apparecchiatura.

	1. Premere il tasto **Piastra girevole on/off**. **Risultato:** La rotazione della piastra girevole viene disattivata.
	2. Per ripristinare la rotazione della piastra, premere nuovamente il tasto **Piastra girevole on/off**. **Risultato:** La piastra girevole ricomincia a ruotare.

Il tasto **Piastra girevole on/off** è attivabile solo durante la cottura.

guida ai materiali per la cottura

Durante la cottura, le microonde devono essere in grado di penetrare negli alimenti, senza essere riflesse o assorbite dal piatto.
Per questo, è necessario prestare molta attenzione nella scelta dei materiali per la cottura. Se sui materiali per la cottura è indicata l'idoneità all'uso nel forno a microonde, si possono utilizzare in assoluta sicurezza.
La tabella seguente elenca i vari tipi di materiali per la cottura indicandone l'idoneità all'uso nel forno a microonde.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Foglio di alluminio	✓ ✗	Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio è troppo vicino alla parete del forno, oppure se ne utilizza una quantità eccessiva, potrebbero generarsi archi elettrici.
Piatto doratore	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana cinese e terracotta	✓	Porcellana, terracotta, terracotta porcellanata e porcellana cinese sono materiali adatti, a meno che non siano decorati con finiture in metallo.
Piatti usa e getta in cartone poliestere	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni tipo fast-food		
• Tazze in polistirolo	✓	Da utilizzare per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Sacchetti di carta o carta di giornale	✗	Possono prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture metalliche	✗	Può generare archi elettrici.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Materiali in vetro		
• Pirofile da forno e da portata	✓	Possono essere utilizzate se prive di finiture metalliche.
• Materiali in vetro fine	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile può rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
• Barattoli in vetro	✓	E' necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.
Metallo		
• Piatti	✗	Possono generare archi elettrici o incendio.
• Lacci per sacchetti da freezer	✗	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Da utilizzare solo per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Questo materiale può assorbire l'umidità in eccesso.
• Carta riciclata	✗	Può generare archi elettrici.
Plastica		
• Recipienti	✓	Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, altri tipi di plastica potrebbero deformarsi o scolorirsi. Non utilizzare plastica melamminica.
• Pellicola per forno a microonde	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità. Non deve entrare in contatto con gli alimenti. Quando si rimuove la pellicola, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.
• Sacchetti freezer	✓✗	Solo se adatti alla bollitura o alla cottura in forno. Non devono essere a tenuta stagna. Forare con una forchetta, se necessario.
Carta cerata o resistente ai grassi	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

✓ : Uso consigliato   ✓✗ : Usare con attenzione   ✗ : Non sicura

MICROONDE

L'energia delle microonde penetra negli alimenti attratta e assorbita dai liquidi, dal grasso e dagli zuccheri.
Le microonde provocano un movimento rapido delle molecole degli alimenti. La frizione causata dal movimento rapido delle molecole produce calore, ed è questo calore che cuoce i cibi.

COTTURA

Stoviglie per cottura a microonde:
Per essere efficaci, le microonde devono essere in grado di attraversare i materiali utilizzati per la cottura degli alimenti. Le microonde vengono riflesse dai metalli, quali acciaio inossidabile, alluminio e rame, ma possono attraversare ceramica, vetro, porcellana e plastica, oltre che carta e legno. Di conseguenza, gli alimenti non vanno mai cotti all'interno di recipienti in metallo.

Alimenti adatti alla cottura a microonde:
Esistono vari tipi di alimenti adatti alla cottura a microonde, come ad esempio verdure fresche o surgelate, frutta, pasta, riso, cereali, fagiolini, pesce e carne. A questi si possono aggiungere salse, creme, zuppe, budini, conserve e chutney. In generale, la cottura a microonde è ideale per ogni alimento normalmente cucinato su un fornello. Ad esempio, fondere burro o cioccolato (vedere il capitolo con suggerimenti, tecniche e consigli).

Copertura durante la cottura
Coprire il cibo durante la cottura è molto importante, dato che l'acqua evaporata si trasforma in vapore che contribuisce al processo di cottura. Gli alimenti possono essere coperti in vari modi, ad esempio con piatti di ceramica, coperchi di plastica o pellicola per microonde.

Tempi di riposo
Dopo la cottura, il tempo di riposo consente alla temperatura di stabilizzarsi e distribuirsi uniformemente all'interno degli alimenti.

Guida alla cottura delle verdure surgelate

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato - vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura.
Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)
Spinaci	150 g	600 W	5-6
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Istruzioni Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Piselli	300 g	600 W	7-8
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Fagiolini	300 g	600 W	7½-8½
	Istruzioni Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Verdure miste (carote/piselli/mais)	300 g	600 W	7-8
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Verdure miste (alla cinese)	300 g	600 W	7½-8½
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		

Guida alla cottura delle verdure

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai) per ogni 250 g, a meno che non sia consigliata un diversa quantità d’acqua - vedere tabella. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato - vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare una volta durante e dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura.
Coprire durante il tempo di riposo (3 minuti).

Suggerimento: Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza.
Più piccoli sono, minore è il tempo di cottura.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)
Broccoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Istruzioni Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Cavolini di Bruxelles	250 g	900 W	6-6½
	Istruzioni Aggiungere 60-75 ml d'acqua (5-6 cucchiai). Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Carote	250 g	900 W	4½-5
	Istruzioni Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Cavolfiore	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Istruzioni Suddividere in fiori di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Zucchine	250 g	900 W	4-4½
	Istruzioni Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite. Servire dopo 3 minuti di riposo.		

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)
Melanzane	250 g	900 W	3½-4
	Istruzioni Tagliare le melanzane a fette sottili e spruzzarle con 1 cucchiaio di succo di limone. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Porri	250 g	900 W	4-4½
	Istruzioni Tagliare i porri a fette spesse. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Funghi	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Istruzioni Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere aromi, sale e pepe. Scolare prima di servire. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Cipolle	250 g	900 W	5-5½
	Istruzioni Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) di acqua. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Peperoni	250 g	900 W	4½-5
	Istruzioni Tagliare i peperoni in falde.		
Patate	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Istruzioni Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Cavolo rapa	250 g	900 W	5½-6
	Istruzioni Tagliare il cavolo rapa a cubetti. Servire dopo 3 minuti di riposo.		

Guida alla cottura di riso e pasta

Riso: Utilizzare un recipiente grande in Pyrex con coperchio (il riso raddoppia in volume durante la cottura). Cuocere incoperchiato
Al termine della cottura, mescolare e aggiungere sale oppure aromi e burro, quindi lasciare a riposo.
Nota: Il riso potrebbe non avere assorbito tutta l'acqua al termine della cottura.

Pasta: Utilizzare un recipiente in Pyrex grande. Aggiungere acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio.
Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)
Riso bianco (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Istruzioni Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda. Servire dopo 5 minuti di riposo.		
Riso integrale (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Istruzioni Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda. Servire dopo 5 minuti di riposo.		
Riso misto (Riso + Riso selvaggio)	250 g	900 W	16-17
	Istruzioni Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Servire dopo 5 minuti di riposo.		
Cereali misti (Riso + cereali)	250 g	900 W	17-18
	Istruzioni Aggiungere 400 ml di acqua fredda. Servire dopo 5 minuti di riposo.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Istruzioni Aggiungere 1000 ml di acqua calda. Servire dopo 5 minuti di riposo.		

RISCALDAMENTO

Il forno a microonde consente di riscaldare gli alimenti in una frazione del tempo necessario al forno convenzionale. Usare i livelli di potenza e i tempi indicati nella seguente tabella come riferimento. I tempi della tabella si riferiscono a liquidi con una temperatura ambiente compresa tra +18 e +20 °C oppure ad alimenti con una temperatura compresa tra +5 e +7 °C.

Disposizione e copertura

Evitare di riscaldare pezzi di dimensioni troppo grandi, ad esempio tranci di carne per arrosto. Potrebbero cuocersi eccessivamente e seccarsi prima ancora che la parte centrale si sia riscaldata. Si consiglia pertanto di riscaldare pezzi piccoli.

Livelli di potenza e mescolatura

Alcuni alimenti possono essere riscaldati a una potenza di 900 W mentre altri richiedono una potenza di 600 W, 450 W o persino 300 W.
Per maggiori informazioni, consultare la tabella.
In generale, è consigliabile riscaldare gli alimenti utilizzando un livello di potenza inferiore, per lo meno se si tratta di cibi delicati, grandi quantità oppure di alimenti che tendono a riscaldarsi molto in fretta, come ad esempio i pasticci di carne.
Per ottenere i migliori risultati, mescolare bene o girare gli alimenti durante il riscaldamento. Se possibile, mescolare ancora prima di servire.
Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini.
Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno a microonde durante il tempo di riposo. Si consiglia di collocare un cucchiaio di plastica o un tubetto di vetro nel contenitore dei liquidi. Non riscaldare eccessivamente gli alimenti poiché potrebbero deteriorarsi.
E' preferibile utilizzare un tempo di cottura inferiore a quello indicato e aggiungerne successivamente, se necessario.

Tempi di riscaldamento e di riposo

Quando si riscalda il cibo per la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato come riferimento futuro.
Assicurarsi sempre che gli alimenti siano ben caldi in ogni loro parte.
Fare riposare il cibo per un breve periodo dopo averlo riscaldato, in modo da consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Il tempo di riposo consigliato è di 2-4 minuti, a meno che non venga indicato un tempo diverso nella tabella. Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo con le precauzioni di sicurezza.

RISCALDAMENTO DI LIQUIDI

Dopo lo spegnimento del forno, attendere sempre almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile collocare un cucchiaio o un tubetto di vetro nel contenitore del liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

RISCALDAMENTO DI ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI:

Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento! Lasciare riposare 2-3 minuti prima di somministrarli. Mescolare ancora e controllare la temperatura. La temperatura consigliata è compresa tra 30-40 °C.

LATTE PER BAMBINI:

Versare il latte in una bottiglia di vetro sterilizzata. Scaldare senza coperchio. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento. Agitare bene prima di mettere a riposo e nuovamente prima di servire! Controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti prima di somministrarli ai bambini. La temperatura consigliata è circa 37 °C.

NOTA:

Gli alimenti per bambini, in particolare, devono essere controllati molto bene per evitare che siano somministrati troppo caldi. Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati nella tabella successiva.

Riscaldamento di liquidi e alimenti

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)
Bevande (caffè, tè e acqua)	150 ml (1 tazza) 300 ml (2 tazze) 450 ml (3 tazze) 600 ml (4 tazze)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Istruzioni Versare nelle tazze e riscaldare senza coprire: 1 tazza al centro, 2 tazze una di fronte all'altra, 3 tazze in cerchio. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene. Servire dopo 1-2 minuti di riposo.		
Zuppa (congelata)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Istruzioni Versare in una fondina o in un recipiente di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)
Stufato (congelato)	350 g	600 W	4½-5½
	Istruzioni Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo e di servire. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Pasta al sugo (congelata)	350 g	600 W	3½-4½
	Istruzioni Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Pasta ripiena al sugo (congelata)	350 g	600 W	4-5
	Istruzioni Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Piatti preconfezionati (congelati)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Istruzioni Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Fonduta al formaggio pronta da servire (congelata)	400 g	600 W	6-7
	Istruzioni Collocare la fonduta in un recipiente in Pyrex di dimensioni appropriate e coprire con un coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Mescolare bene prima di servire. Servire dopo 1-2 minuti di riposo.		

Riscaldamento di alimenti per bambini e latte

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo
Alimenti per bambini (verdure + carne)	190 g	600 W	30 sec.
	Istruzioni Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Pappe per bambini (cereali + latte + frutta)	190 g	600 W	20 sec.
	Istruzioni Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Latte per neonati	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. Da 1 min a 1 min e 10 sec.
	Istruzioni Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro della piastra girevole. Cuocere senza coperchio. Prima di servire, agitare bene e controllare accuratamente la temperatura. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		

SCONGELAMENTO

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare cibi surgelati. Consentono infatti di scongelarli delicatamente e in breve tempo. Ciò può risultare molto utile, ad esempio in caso di ospiti inattesi.

Il pollame surgelato deve essere accuratamente scongelato prima della cottura. Rimuovere le eventuali fascette metalliche ed estrarre gli alimenti dalla confezione per consentire di eliminare il liquido prodotto dallo scongelamento.

Collocare il cibo surgelato su un piatto senza coperchio. Girare gli alimenti, eliminare il liquido e rimuovere le rigaglie non appena possibile. Controllare di tanto in tanto gli alimenti per assicurarsi che non siano caldi.
Se le parti più piccole e sottili degli alimenti surgelati iniziano a riscaldarsi, proteggerle con piccole strisce di alluminio.

Se la superficie esterna dell'alimento inizia a riscaldarsi, interrompere lo scongelamento e attendere 20 minuti prima di continuare.

Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per ottenere uno scongelamento completo varia a seconda della quantità.
Per maggiori informazioni, consultare la tabella sottostante.

Suggerimento: Gli alimenti sottili si scongelano meglio di quelli spessi, così come quantità inferiori richiedono meno tempo rispetto a quantità più consistenti. Ricordare questo suggerimento quando si surgela e scongela il cibo.

Per scongelare cibi surgelati con una temperatura compresa tra -18 e -20 °C, utilizzare la seguente tabella come riferimento.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)
Carne			
Carne macinata	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Braciole di maiale	250 g	180 W	7-8
	Istruzioni Collocare la carne sulla piastra girevole. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento! Servire dopo 15-30 minuti di riposo.		

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)
Pollame			
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	180 W	14-15
Pollo intero	1200 g	180 W	32-34
	Istruzioni Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso, e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto di ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento! Servire dopo 15-60 minuti di riposo.		
Pesce			
Filetti di pesce	200 g	180 W	6-7
Pesce intero	400 g	180 W	11-13
	Istruzioni Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere le estremità più sottili dei filetti e la coda del pesce intero con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento! Servire dopo 10-25 minuti di riposo.		
Frutta			
Frutti di bosco	300 g	180 W	6-7
	Istruzioni Disporre la frutta su un piatto di vetro arrotondato (con un diametro piuttosto grande). Servire dopo 5-10 minuti di riposo.		
Pane			
Panini (ca. 50 gr cad)	2 pezzi 4 pezzi	180 W	1-1½ 2½-3
Toast / Sandwich	250 g	180 W	4-4½
	Istruzioni Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro della piastra girevole. Girare a metà scongelamento. Servire dopo 5-20 minuti di riposo.		

GRILL

L'elemento riscaldante del grill è collocato sotto la parete superiore della cavità del forno. Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota.
La rotazione della piastra girevole consente di rosolare uniformemente gli alimenti.
Preriscaldare il grill per 3-5 minuti per rosolare gli alimenti più velocemente.

Stoviglie per cottura con grill:
Devono essere resistenti al fuoco e possono includere parti metalliche.
Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla grigliatura:
Costolette, salsicce, bistecche, hamburger, pancetta e fette di spalla, tranci sottili di pesce, sandwich e ogni tipo di toast farcito.

Nota importante:
Quando si utilizza solo la modalità grill, ricordare che gli alimenti devono essere collocati sul ripiano superiore, se non altrimenti specificato.

MICROONDE + GRILL

Questa modalità di cottura, combina il calore irradiato dal grill alla velocità della cottura a microonde. Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota.
Grazie alla rotazione della piastra girevole, gli alimenti si rosolano in modo uniforme.
Questo modello dispone di due diverse combinazioni: 450 W + Grill e 300 W + Grill.

Materiali per la cottura con microonde + grill:
Utilizzare solo materiali che possono essere attraversati dalle microonde.
I materiali devono essere resistenti al fuoco. Quando si utilizza una delle combinazioni di cottura sopra descritte, non utilizzare stoviglie in metallo.
Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla cottura con microonde + grill:
Ogni tipo di alimento che può essere riscaldato e rosolato, come per esempio la pasta al forno, oltre ad alimenti che richiedono tempi di cottura rapidi per dorare la parte superiore. Inoltre, questa modalità può essere utilizzata con porzioni di cibo spesse, quando si desidera ottenere una rosolatura uniforme e croccante, per esempio per cucinare pezzi di pollo. Gli alimenti vanno girati a metà cottura. Per maggiori informazioni, consultare la tabella relativa.

Nota importante:
Quando si utilizza la modalità combinata (microonde + grill), gli alimenti devono essere collocati sul ripiano superiore, se non altrimenti specificato.
Per ulteriori informazioni, consultare la tabella seguente.
Gli alimenti devono essere girati in modo da rosolarne entrambi i lati.

Guida alla grigliatura del pesce fresco

Preriscaldare il grill per 2-3 minuti con la funzione grill.
Come riferimento per una corretta grigliatura, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Alimenti freschi	Porzione	Potenza	1a fase (min.)	2a fase (min.)
Fette di toast	4 pezzi (25 g cad.)	Solo grill	3-4	2-3
	Istruzioni Collocare le fette di toast una accanto all'altra sul ripiano superiore.			
Pomodori grigliati	400 g (2 pezzi)	300 W + Grill	5-6	-
	Istruzioni Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Toast con pomodoro e formaggio	4 pezzi (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	Istruzioni Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Toast Hawaii (prosciutto, ananas, formaggio)	4 pezzi (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Istruzioni Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Patate al forno	500 g	450 W + Grill	7-8	-
	Istruzioni Tagliare le patate a metà. Collocarle in cerchio sul ripiano superiore, con il lato tagliato verso il grill.			
Gratin di patate/ Verdure (congelato)	450 g	450 W + Grill	9-11	-
	Istruzioni Collocare il gratin fresco su un piatto in Pirex. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			

(continua)

Alimenti freschi	Porzione	Potenza	1a fase (min.)	2a fase (min.)
Mele al forno	2 mele (ca. 400 gr)	300 W + Grill	7-8	-
	Istruzioni Togliere il torsolo alle mele e farcirle con uvetta e marmellata. Ricoprirle con fettine di mandorle. Collocare le mele su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto direttamente sul ripiano inferiore.			
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Istruzioni Ungere i pezzi di pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocarli in cerchio sul ripiano superiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Pollo arrosto	1200 g	450 W + Grill	18-19	17
	Istruzioni Ungere il pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocare il pollo sul ripiano inferiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 5 minuti.			
Pesce arrosto	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Istruzioni Spennellare il pesce con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocare due pesci uno accanto all'altro in posizione testa/coda sul ripiano superiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			

CONVEZIONE

La cottura in modalità convezione è analoga all'uso di un forno tradizionale con aria calda. L'elemento riscaldante e la ventola sono situati sulla parete posteriore del forno, per permettere la circolazione dell'aria calda. Questa modalità è supportata dall'elemento riscaldante superiore.

Stoviglie per cottura in modalità convezione:
Possono essere utilizzate tutti i recipienti e le stoviglie utilizzati normalmente in un forno tradizionale, come teglie e tortiere in metallo.

Alimenti adatti alla cottura in modalità convezione:
Biscotti, pasticcini, paste e dolci devono essere preparati in modalità convezione, così come torte di frutta e soufflé.

MICROONDE + CONVEZIONE

Questa modalità combina l'energia delle microonde con l'aria calda e consente di ridurre il tempo di cottura e rendere croccante la superficie degli alimenti.
La cottura in modalità convezione è il modo più tradizionale e conosciuto di cuocere in forno, con una ventola sulla parete posteriore per permettere la circolazione dell'aria calda.

Stoviglie per cucinare con microonde + convezione:
Devono permettere il passaggio delle microonde. Devono essere stoviglie da forno (ad esempio in vetro, terracotta o porcellana senza finiture in metallo). Sono analoghe ai materiali descritti per la modalità Microonde + Grill.

Alimenti adatti alla cottura in modalità Microonde + Convezione:
Ogni tipo di carne e pollame, oltre a piatti gratinati, torte morbide e di frutta, dolci e crostate, verdure al forno, paste e pane.

Guida alla cottura di cibi freschi e surgelati in modalità convezione

Con la funzione di preriscaldamento, preriscaldare il forno in modalità convezione fino alla temperatura desiderata. Quando si effettua la cottura in modalità convezione, utilizzare come riferimento i tempi e i livelli di potenza indicati in questa tabella. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Alimenti freschi	Porzione	Potenza	1a fase (min.)	2a fase (min.)
PIZZA Pizza surgelata (già pronta)	300 g	1a fase 300 W + 200 °C 2a fase Grill	11-12	2-3
	Istruzioni Collocare la pizza sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			
PASTA Lasagne surgelate	400 g	1a fase 450 W + 200 °C 2a step fase Convez. 200 °C	15-16	5-6
	Istruzioni Disporre su un piatto in Pyrex di dimensioni appropriate oppure lasciare il cibo nella confezione originale, verificando che sia adatta alle microonde e al calore del forno. Collocare la pasta surgelata sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			
CARNE Roast Beef/ Arrosto di agnello (medio)	1200-1300 g	450 W + 180 °C	20-23	10-13
	Istruzioni Ungere la carne con olio e spezie e aggiungere pepe, sale e paprika. Collocare la carne sul ripiano inferiore, con il lato più grasso rivolto verso il basso. Dopo la cottura, avvolgere in un foglio di alluminio e lasciare a riposo per 10-15 minuti			
Pollo arrosto	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
	Istruzioni Ungere il pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocare inizialmente il pollo con il petto rivolto verso il basso, quindi terminare la cottura girando il petto verso l'alto sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 5 minuti.			

Alimenti freschi	Porzione	Potenza	1a fase (min.)	2a fase (min.)
PANE Panini freschi	6 pezzi (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Istruzioni Collocare i panini in cerchio sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Pane all'aglio (congelato, precotto)	200 g (1 pezzo)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Istruzioni Disporre la baguette su carta da forno sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			
TORTE Torta marmorizzata (impasto fresco)	500 g	Solo 180 °C	38-43	-
	Istruzioni Versare l'impasto nella piccola teglia nera rettangolare in metallo (lunghezza 25 cm). Collocare il dolce sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5-10 minuti.			
Tortine (impasto fresco)	10 x 28 g	Solo 160 °C	26-28	-
	Istruzioni Versare l'impasto nei pirottini di carta e disporli sul piatto di cottura sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5 minuti			
Biscotti (impasto fresco)	200-250 g	Solo 200 °C	15-20	-
	Istruzioni Disporre i croissant congelati su carta da forno sul ripiano inferiore.			
Torta surgelata	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Istruzioni Collocare il dolce surgelato sul ripiano inferiore. Dopo lo scongelamento e il riscaldamento lasciare riposare per 15-20 minuti.			

TRUCCHI E CONSIGLI

PER FONDERE IL BURRO
Mettere 50 grammi di burro in una ciotola di vetro. Coprire con un coperchio di plastica. Riscaldare per 30-40 secondi a 900 W fino a quando il burro si è sciolto.

PER FONDERE IL CIOCCOLATO
Mettere 100 grammi di cioccolato in una ciotola di vetro.
Riscaldare per 3-5 minuti a 450 W fino a quando il cioccolato si è sciolto.
Mescolare una o due volte durante l'operazione. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

PER FONDERE IL MIELE CRISTALLIZZATO
Mettere 20 grammi di miele cristallizzato in una ciotola di vetro.
Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W fino a quando il miele si è sciolto.

PER FONDERE LA GELATINA
Deporre i fogli di gelatina (10 g) per 5 minuti in acqua fredda.
Collocare la gelatina in un contenitore in Pyrex.
Riscaldare per 1 minuto a 300 W. Mescolare una volta sciolta.

PER CUOCERE LA GLASSA (PER TORTE E DOLCI)
Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda. Cuocere in un recipiente in Pyrex senza coperchio per 3½ o 4½ minuti a 900 W, fino a quando la glassa diventa trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

PER CUOCERE LA MARMELLATA
Mettere 600 g di frutta (ad esempio frutti di bosco misti) in un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero e mescolare bene.
Cuocere incoperchiato per 10-12 minuti a 900 W.
Mescolare più volte durante la cottura. Vuotare direttamente in piccoli contenitori di vetro con coperchio a vite. Lasciare riposare incoperchiato per 5 minuti.

PER CUOCERE IL BUDINO
Aggiungere al budino in polvere zucchero e latte (500 ml) e mescolare, seguendo le istruzioni. Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere con coperchio per 6½ o 7½ minuti a 900 W.
Mescolare più volte durante la cottura.

PER TOSTARE MANDORLE AFFETTATE
Disporre uniformemente 30 g di mandorle tagliate a fettine su un piatto di ceramica di medie dimensioni.
Tostare per 3½ o 4½ minuti a 600 W mescolando di tanto in tanto.
Lasciare riposare per 2-3 minuti nel forno. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

risoluzione dei problemi e codici di errore

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se si dovesse verificare uno dei problemi indicati di seguito, provare le soluzioni suggerite.

Ciò è normale.
- Formazione di condensa all'interno del forno.
- Flussi d'aria intorno allo sportello e al telaio esterno.
- Riflessi luminosi intorno allo sportello e al telaio esterno.
- Fuoriuscita di vapore intorno allo sportello o dalle aperture di ventilazione.

Il forno non si accende quando si preme il tasto START/+30s.
- Lo sportello è chiuso bene?

Il cibo non si cuoce.
- E' stato impostato correttamente il timer e/o è stato premuto il tasto **START/+30s**?
- Lo sportello è chiuso?
- Il circuito elettrico è stato sovraccaricato causando la bruciatura di un fusibile o l'attivazione di un interruttore di sicurezza?

Il cibo è cotto troppo o troppo poco.
- E' stato impostato il tempo di cottura appropriato per quel tipo di alimento?
- E' stato scelto il livello di potenza appropriato?

La luce interna non funziona.
- Per motivi di sicurezza, si raccomanda di non sostituire autonomamente la lampadina interna. Per la sostituzione della lampadina, rivolgersi al centro assistenza clienti Samsung di zona per richiedere l'uscita di un tecnico specializzato.

Il forno causa interferenze alla ricezione radiotelevisiva.
- Quando il forno è in funzione, possono verificarsi lievi interferenze nella ricezione delle apparecchiature radio e tv. Ciò è normale. Per risolvere questo problema, installare il forno lontano da apparecchi televisivi, radio e antenne.
- Se il microprocessore del forno rileva un'interferenza, è possibile che il display si azzeri. Per risolvere questo problema scollegare il cavo di alimentazione e ricollegarlo. Reimpostare l'ora.

Scintille e crepitii all'interno del forno (archi elettrici).

- E' stato usato un piatto con finiture in metallo?
- Sono state lasciate forchette o altri utensili in metallo all'interno del forno?
- Un foglio di alluminio è collocato troppo vicino alle pareti interne del forno?

All'avvio, il forno emette fumo e cattivo odore.

- Si tratta di una condizione temporanea causata dal riscaldamento dei nuovi componenti. Fumo e cattivi odori spariranno completamente dopo 10 minuti di funzionamento. Per eliminare l'odore più rapidamente, attivare il microonde collocando scorza o succo di limone all'interno del forno.

Se le istruzioni precedenti non consentono di risolvere il problema, contattare il centro di assistenza clienti SAMSUNG di zona.
In questo caso, è necessario avere sotto mano le seguenti informazioni;

- Modello e numero di serie, in genere stampati sul retro del forno
- Dettagli sulla garanzia
- Una chiara descrizione del problema

Quindi contattare il rivenditore di zona o l'assistenza postvendita SAMSUNG.

CODICE ERRORE

Il messaggio "SE" indica

- Pulire i tasti e verificare se vi è acqua sulla superficie circostante i tasti. Spegnere il forno a microonde ed eseguire nuovamente l'impostazione. Se l'errore si ripresenta, rivolgersi al Centro di assistenza clienti SAMSUNG di zona.

Messaggio "E-12".

- Il messaggio "E-12" indica Sensore gas basso. Questo errore può verificarsi a causa dell'elevata umidità presente all'interno del forno se il microonde viene riattivato subito dopo averlo utilizzato. In questo caso, poiché è possibile che il sensore gas non sia fuori uso, spegnere il microonde e provare a impostarlo nuovamente. Se l'errore si ripresenta, rivolgersi al Centro di assistenza clienti SAMSUNG di zona.

Messaggio "E-24".

- Prima che il microonde si surriscaldi, sul display appare il messaggio "E-24". Se viene visualizzato il messaggio "E-24", premere il tasto Stop/Eco per avviare la modalità di inizializzazione. Quando il forno si sarà raffreddato, provare ad accenderlo nuovamente. Se l'errore "E-24" si ripresenta, rivolgersi al Centro di assistenza clienti SAMSUNG di zona.

Per altri codici non riportati in questa sezione, oppure se la soluzione suggerita non dovesse risolvere il problema, rivolgersi al Centro di assistenza clienti SAMSUNG di zona.

specifiche tecniche

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti.
Le specifiche di progettazione e le istruzioni fornite in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	MC28H5185**
Sorgente di alimentazione	230 V - 50 Hz CA
Consumo elettrico	
Potenza massima	2100 W
Microonde	1400 W
Grill (elemento riscaldante)	1500 W
Convezione (elemento riscaldante)	Max. 2100 W
Potenza generata	100 W / 900 W - 6 livelli (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Dimensioni (L x A x P)	
Esterne	517 x 310 x 475,6 mm
Cavità del forno	358 x 235,5 x 327 mm
Volume	28 litri
Peso	
Netto	17,8 kg circa

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04245W-00